

**MINISTERUL COMERȚULUI INTERIOR**

**REȚETAR - TIP  
PENTRU  
PREPARATE  
CULINARE**



MINISTERUL COMERȚULUI INTERIOR  
DIRECȚIA GENERALĂ COMERCIALĂ PENTRU MĂRFURI ALIMENTARE,  
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AMBALAJE  
DIRECȚIA ALIMENTAȚIEI PUBLICE

REȚETAR - TIP  
PENTRU  
PREPARATE CULINARE

INSTITUTUL DE ECONOMIA COMERȚULUI INTERIOR ȘI A TURISMULUI  
Oficiul de informare documentară pentru comerț interior

Lucrarea a fost elaborată prin grija Ministerului Comerțului Interior și este rezultatul conlucrării măștrilor în arta culinară din sistemele Ministerului Comerțului Interior, Ministerului Turismului, Uniunii Centrale a Cooperativelor de Producție, Achiziții și Desfacerea Mărfurilor, cu colectivul Laboratorului de creație și experimentări pentru alimentația publică al Ministerului Comerțului Interior.

Coordonarea lucrării a fost asigurată de tovarășii : ing. **Gheorghe Boeru**, director general, **Miron Oltean**, director, **Emilian Dobrescu**, director adjunct, **Viorica Rusovici**, **Gheorghe Bujoreanu**, **Sebastian Morariu**, **Rodica Țurlea**, **Constanța Mitu**, **Vasile Brinzăniuc**, **Felicia Duță**, **Florica Hanciu** din Direcția Generală Comercială pentru Produse Alimentare, Alimentația Publică și Ambalaje din Ministerul Comerțului Interior, ing. **Aurora Belous**, **Maria Onu**, **Mariana Gheorghiu** din cadrul Laboratorului de creație și experimentări pentru alimentația publică, cu participarea tovarășilor **Gheorghe Negrea** și **Emil Bucur** de la Direcția Organizare, Control și Învățămînt din Ministerul Turismului, **Ion Samoilă**, **Ion Graur**, **Ion Cîmpean**, **Sterie Mihu**, **Iosif Papp**, **Teodor Stoleru**, **Ion Magheru**, **Elena Altamer**, **Gheorghe Bărănescu**, **Teodor Nica**.

Complexul redacțional : **Valeriu Ioan-Franc**, coordonator, șef Oficiu informare documentară pentru comerț interior, **Luminița Dogaru**, **Romanița Gădinceanu**, **Ioana Linte**, **Liliana-Gabriela Marinescu**, **Maria-Sanda Popa**, **Marianne Șimon**, **Cornelia Tocilescu**, **Aida Sarchisian**.

## P R E F A Ț Ă

Ministerul Comerțului Interior, în colaborare cu Ministerul Turismului și Centrocoop, a elaborat prezentul „REȚETAR TIP PENTRU PREPARATE CULINARE” pentru toate unitățile de alimentație publică.

Această lucrare este inspirată din bucătăria tradițională a țării noastre și folosește metodele tehnologiei culinare moderne de natură să asigure o alimentație a populației, fundamentată pe principii științifice.

În acest scop, numeroși maeștri în arta culinară, cadre cu înaltă calificare din unitățile de producție ale alimentației publice din Ministerul Comerțului Interior, Ministerul Turismului și Centrocoop, precum și numeroși specialiști gastronomi și-au dat mâna în cadrul Laboratorului de creație și experimentări pentru alimentația publică, organizat de Ministerul Comerțului Interior pentru a îmbunătăți rețetărilor general de preparate culinare, elaborând un număr de 1200 rețete de preparate de bucătărie de cerință curentă.

În pas cu cerințele gastrotehniei, culegerea de rețete pe care o punem la îndemina personalului muncitor din activitatea de producție culinară din toate unitățile de alimentație publică este menită să contribuie la promovarea mai accentuată a unui consum sporit de legume, în concordanță cu principiile alimentației echilibrate nutrițional, precum și la diversificarea sortimentului în acest sector.

Fiecare rețetă conține consumul specific de materii prime pentru 10 porții, gramajul produsului finit pentru o porție și procesul tehnologic de preparare.

În concepția autorilor, această culegere de rețete lasă la îndemina specialiștilor posibilitatea să folosească în paralel și alte rețete cu-

linare, care să răspundă cerințelor de consum ale populației din diferitele zone geografice ale țării.

Desigur, la preparatele realizate pe baza rețetelor proprii, bucătarii au datoria să manifeste aceeași consecvență în promovarea principiilor alimentației științifice a populației, avînd în vedere proporțiile preconizate de proteine, lipide de origine vegetală și animală, care răspund cerințelor alimentației raționale și nu trebuie să depășească cantitățile de carne și grăsimi ce se folosesc la preparatele similare conținute în rețetele-tip.

Culegerea de rețete pusă la dispoziția specialiștilor din unitățile de profil este alcătuită din două părți :

— partea I cuprinde 1245 rețete desfășurate în 12 capitole, corespunzător diferitelor grupe de semipreparate și preparate culinare ;

— partea a II-a prezintă principalele metode moderne de preparare culinară pentru menținerea factorilor nutritivi conținuți de materiile prime, precum și metodologia de determinare a valorii calorice și nutritive a preparatelor culinare, ușor accesibile fiecărui lucrător bucătar.

Sîntem convinși, că din confruntarea elaborărilor noastre cu practica de producție va rezulta îmbogățirea cu noi rețete de preparate culinare a acestei culegeri, pe care desigur nu o putem considera completă. Experiența de producție este chemată a omologa fiecare preparat și a promova pe baza „rețetelor-tip” cerințele alimentației științifice ale populației.

Mulțumim tuturor celor ce-și vor alătura preocupările eforturilor noastre, ca și celor care ne-au ajutat la împlinirea lor.



# CUPRINS

## PARTEA I

### I. SOSURI

#### A. Sosuri reci

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. Sos alb (chaud-froid)        | 17 |
| 2. Aspic cu gelatină            | 17 |
| 3. Aspic fără gelatină          | 18 |
| 4. Sos brun (chaud-froid)       | 18 |
| 5. Sos de lămâie (à la grec)    | 19 |
| 6. Maioneză                     | 19 |
| 7. Sos de maioneză cu aspic     | 19 |
| 8. Sos de maioneză cu muștar    | 20 |
| 9. Sos de oțet cu verdeață      | 20 |
| 10. Sos ravigot                 | 20 |
| 11. Sos remulad                 | 21 |
| 12. Sos tartar                  | 21 |
| 13. Sos de unt (maitre d'hotel) | 21 |
| 14. Sos de usturoi (mujdei)     | 22 |
| 15. Sos verde pentru pește      | 22 |
| 16. Sos vinegret                | 22 |

#### B. Sosuri calde

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 17. Sos alb din lapte (Bechamel)               | 23 |
| 18. Sos alb picant (cehoslovac)                | 23 |
| 19. Sos alb pentru rumenit (Morney)            | 23 |
| 20. Sos alb din supă de pasăre (suprem)        | 24 |
| 21. Sos alb cu vin                             | 24 |
| 22. Sos brun (spaniol)                         | 25 |
| 23. Sos brun cu măduvă                         | 25 |
| 24. Sos din castraveți                         | 25 |
| 25. Sos din ceapă                              | 26 |
| 26. Sos din ciuperci                           | 26 |
| 27. Sos Colbert                                | 26 |
| 28. Sos pentru fripturi înăbușite (vinătoresc) | 27 |
| 29. Sos demi-glace                             | 27 |
| 30. Sos de hrean                               | 27 |
| 31. Sos Madera                                 | 28 |
| 32. Sos de măcriș                              | 28 |
| 33. Sos de mărar                               | 28 |
| 34. Sos de mere                                | 29 |
| 35. Sos Meuniere                               | 29 |
| 36. Sos Meuniere fără capere                   | 29 |
| 37. Sos de muștar (ardelenesc)                 | 30 |
| 38. Sos olandez                                | 30 |
| 39. Sos din ouă și unt (bernez)                | 30 |
| 40. Sos picant                                 | 31 |
| 41. Sos picant cu muștar (Robert)              | 31 |
| 42. Sos de smântină                            | 31 |
| 43. Sos de smântină pentru vinat               | 32 |
| 44. Sos de tarhon                              | 32 |
| 45. Sos de tarhon (cehoslovac)                 | 32 |
| 46. Sos tomat                                  | 33 |
| 47. Sos unguresc                               | 33 |

|                     |    |
|---------------------|----|
| 48. Sos de vin alb  | 33 |
| 49. Sos de vin roșu | 34 |
| 50. Sos de usturoi  | 34 |

### II. SEMIPREPARATE

(Se folosesc la pregătirea unor preparate culinare)

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 51. Baiț                                | 35 |
| 52. Borș                                | 35 |
| 53. Esență de oase (glace)              | 36 |
| 54. Esență de pește                     | 36 |
| 55. Foi de clătite din cartofi          | 36 |
| 56. Foietaj crud                        | 37 |
| 57. Găluște din cartofi pentru papricaș | 37 |
| 58. Găluște din făină pentru papricaș   | 37 |
| 59. Găluște din ficat                   | 38 |
| 60. Găluște din griș                    | 38 |
| 61. Pai parmezan                        | 38 |
| 62. Pastă din brinză cu boia            | 39 |
| 63. Pastă din brinză și cașcaval        | 39 |
| 64. Pastă din brinză „Făgăraș”          | 39 |
| 65. Pastă din carne de porc             | 40 |
| 66. Pateu din ficat de porc             | 40 |
| 67. Răzătură de lămâie                  | 40 |
| 68. Rulou din foietaj                   | 41 |
| 69. Supă de carne (bulion)              | 41 |
| 70. Supă de oase                        | 42 |
| 71. Supă de oase din supă concentrată   | 42 |
| 72. Supă de pasăre                      | 42 |
| 73. Taiței din cartofi                  | 43 |
| 74. Taiței de casă                      | 43 |
| 75. Tarte pentru umplut                 | 43 |
| 76. Vol-au-vent                         | 44 |

### III. GUSTĂRI

#### A. Gustări reci

##### a. Din brânzeturi

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| 77. Ardei gras umplut cu pastă de brinză și măsline | 45 |
| 78. Brinză de vaci cu ouă și ceapă                  | 45 |
| 79. Castraveți umpluți cu pastă de brinză           | 46 |
| 80. Icre din brinză cu roșii                        | 46 |
| 81. Liptauer                                        | 46 |
| 82. Liptauer timișorean                             | 47 |

##### b. Din legume

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 83. Ardei umpluți cu salată de vinete și roșii | 47 |
| 84. Ciuperci cu sos de lămâie (à la grec)      | 47 |
| 85. Ciuperci umplute                           | 48 |
| 86. Gogoșari umpluți cu salată de crudități    | 48 |
| 87. Roșii umplute cu salată de legume          | 49 |

|                                                                |    |                                                         |    |
|----------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------|----|
| 88. Roșii umplute cu salată à la rus . . . . .                 | 49 | 147. Salată de spaghetti cu sos vinegret . . . . .      | 74 |
| 89. Roșii umplute cu vinete tocate . . . . .                   | 49 | 148. Salată din țelină . . . . .                        | 75 |
| <i>c. Din ouă</i>                                              |    | 149. Salată din țelină cu smântină . . . . .            | 75 |
| 90. Crochete din ou cu sos tartar . . . . .                    | 50 | 150. Salată din vinete . . . . .                        | 75 |
| 91. Ouă „Cazino” . . . . .                                     | 50 | 151. Salată din vinete cu roșii . . . . .               | 76 |
| 92. Ouă cu maioneză . . . . .                                  | 51 | <i>h. Sandvișuri</i>                                    |    |
| 93. Ouă cu roșii și ceapă verde . . . . .                      | 51 | 152. Sandviș cu brinză și maioneză . . . . .            | 76 |
| 94. Ouă cu șuncă în aspic . . . . .                            | 51 | 153. Sandviș cu brinză telemea . . . . .                | 76 |
| 95. Ouă cu sos tartar . . . . .                                | 52 | 154. Sandviș cu cașcaval . . . . .                      | 77 |
| 96. Ouă umplute cu legume . . . . .                            | 52 | 155. Sandviș cu pastă de brinză „Făgăraș” . . . . .     | 77 |
| 97. Ouă umplute cu pastă din brinză . . . . .                  | 53 | 156. Sandviș cu șvaițer . . . . .                       | 77 |
| 98. Ouă umplute cu pateu din ficat . . . . .                   | 53 | 157. Sandviș cu parizer . . . . .                       | 78 |
| <i>d. Icre</i>                                                 |    | 158. Sandviș cu salam . . . . .                         | 78 |
| 99. Icre de crap sau știucă . . . . .                          | 53 | 159. Sandviș cu salam de Sibiu . . . . .                | 78 |
| 100. Icre tarama . . . . .                                     | 54 | 160. Sandviș cu șuncă . . . . .                         | 79 |
| <i>e. Din carne și preparate din carne</i>                     |    | 161. Sandviș cu pastă de șuncă . . . . .                | 79 |
| 101. Piftie din carne de curcan . . . . .                      | 54 | 162. Sandviș cu tobă . . . . .                          | 79 |
| 102. Mușchi de porc cu salată à la rus în aspic . . . . .      | 55 | 163. Sandviș cu sardele . . . . .                       | 80 |
| 103. Pateu din ficat de porc în aspic (țimișorean) . . . . .   | 55 | 164. Sandviș cu friptură de pasăre . . . . .            | 80 |
| 104. Pateu din ficat de porc (clujean) . . . . .               | 56 | 165. Sandviș special cu friptură de porc . . . . .      | 80 |
| 105. Creier de vită cu salată à la rus în aspic . . . . .      | 56 | <b>B. Gustări calde și minaturi</b>                     |    |
| 106. Creier de vită cu sos de lămâie (à la grec) . . . . .     | 57 | <i>a. Din legume</i>                                    |    |
| 107. Creier de vită în aspic . . . . .                         | 57 | 166. Bastonașe din cartofi . . . . .                    | 81 |
| 108. Limbă de vită cu sos remulad . . . . .                    | 57 | 167. Budincă din ciuperci . . . . .                     | 81 |
| 109. Limbă de vită cu sos remulad și roșii . . . . .           | 58 | 168. Cartofi umpluți cu legume . . . . .                | 82 |
| 110. Limbă de vită cu sos tartar . . . . .                     | 58 | 169. Cliftele din cartofi . . . . .                     | 82 |
| 111. Limbă de vită în aspic . . . . .                          | 59 | 170. Chiftele din varză cu smântină . . . . .           | 83 |
| 112. Mușchi de vită cu salată à la rus în aspic . . . . .      | 59 | 171. Crochete din cartofi și mazăre . . . . .           | 83 |
| 113. Mușchi de vită în aspic . . . . .                         | 60 | 172. Crochete din ciuperci cu sos de smântină . . . . . | 84 |
| 114. Crochete din șuncă cu sos tartar . . . . .                | 60 | 173. Dovlecei țărănești . . . . .                       | 84 |
| 115. Mule de șuncă în aspic . . . . .                          | 61 | 174. Dovlecei umpluți cu legume . . . . .               | 85 |
| 116. Pastă din șuncă în aspic . . . . .                        | 61 | 175. Iahnie din ciuperci . . . . .                      | 85 |
| <i>f. Rulouri</i>                                              |    | 176. Ruladă din cartofi cu costiță afumată . . . . .    | 86 |
| 117. Ruladă din omletă cu spanac . . . . .                     | 62 | 177. Varză umplută cu legume . . . . .                  | 86 |
| 118. Rulou cu pastă din brinză . . . . .                       | 62 | 178. Vinete pane cu șuncă și cașcaval . . . . .         | 87 |
| 119. Rulou cu pateu din ficat . . . . .                        | 63 | 179. Vinete umplute cu legume . . . . .                 | 87 |
| 120. Rulou cu pastă din șuncă . . . . .                        | 63 | 180. Vinete umplute cu legume și arpacaș . . . . .      | 88 |
| 121. Rulou din carne de porc cu ouă în aspic . . . . .         | 63 | 181. Vol-au-vent cu mazăre . . . . .                    | 88 |
| 122. Rulou din parizer cu brinză . . . . .                     | 64 | <i>b. Din brinzeturi</i>                                |    |
| 123. Rulou din șuncă cu salată à la rus în aspic . . . . .     | 64 | 182. Budincă din cașcaval . . . . .                     | 89 |
| <i>g. Salate (gustări)</i>                                     |    | 183. Cașcaval la capac . . . . .                        | 89 |
| 124. Salată boeuf . . . . .                                    | 64 | 184. Cașcaval pane . . . . .                            | 89 |
| 125. Salată din crudități . . . . .                            | 65 | 185. Cașcaval sufle . . . . .                           | 90 |
| 126. Salată din crudități cu șuncă și brinză telemea . . . . . | 65 | 186. Crochete din cașcaval . . . . .                    | 90 |
| 127. Salată din crudități cu iaurt . . . . .                   | 66 | 187. Găluște din brinză de vaci . . . . .               | 91 |
| 128. Salată din crudități cu limbă de vită sau porc . . . . .  | 66 | 188. Găluște din brinză de vaci și smântină . . . . .   | 91 |
| 129. Salată din crudități cu sos Ketchup . . . . .             | 67 | 189. Ruladă cu brinză . . . . .                         | 91 |
| 130. Salată din crudități cu mere . . . . .                    | 67 | 190. Sufleu din șvaițer . . . . .                       | 92 |
| 131. Salată din fasole boabe . . . . .                         | 67 | <i>c. Din paste făinoase și crupe</i>                   |    |
| 132. Salată din fasole verde . . . . .                         | 68 | 191. Bulz (cocoloș) ciobănesc cu brinză . . . . .       | 92 |
| 133. Salată franceză . . . . .                                 | 68 | 192. Bușuri cu macaroane și ciuperci . . . . .          | 92 |
| 134. Salată italiană . . . . .                                 | 69 | 193. Clătite cu ciuperci . . . . .                      | 93 |
| 135. Salată din legume (bulgărească) . . . . .                 | 69 | 194. Crochete din griș . . . . .                        | 93 |
| 136. Salată din legume proaspete cu maioneză . . . . .         | 70 | 195. Crochete din griș cu mazăre . . . . .              | 94 |
| 137. Salată à la Moscova . . . . .                             | 70 | 196. Găluște ungurești . . . . .                        | 94 |
| 138. Salată orientală de primăvară . . . . .                   | 71 | 197. Gogoși din cartofi . . . . .                       | 95 |
| 139. Salată orientală de vară . . . . .                        | 71 | 198. Gogoși pripite cu cașcaval . . . . .               | 95 |
| 140. Salată orientală de iarnă . . . . .                       | 72 | 199. Mămăligă cu brinză și ouă la cuptor . . . . .      | 95 |
| 141. Salată orientală cu maioneză . . . . .                    | 72 | 200. Mămăligă cu brinză de vaci și unt . . . . .        | 96 |
| 142. Salată din ouă cu maioneză (germană) . . . . .            | 72 | 201. Mămăligă cu unt și brinză . . . . .                | 96 |
| 143. Salată de pasăre . . . . .                                | 73 | 202. Musaca din piine albă și brinză . . . . .          | 96 |
| 144. Salată de pasăre în aspic . . . . .                       | 73 | 203. Pogaci cu jumări . . . . .                         | 97 |
| 145. Salată à la Praga . . . . .                               | 73 | 204. Ruladă de piine albă și șuncă . . . . .            | 97 |
| 146. Salată à la rus . . . . .                                 | 74 | 205. Tarte cu macaroane și ciuperci . . . . .           | 98 |

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| <i>d. Din ouă</i>                                               |     |
| 206. Jumări cu costiță afumată . . . . .                        | 98  |
| 207. Jumări cu roșii . . . . .                                  | 98  |
| 208. Jumări cu roșii (portugheze) . . . . .                     | 99  |
| 209. Ochiuri cu cașcaval la capac . . . . .                     | 99  |
| 210. Ochiuri cu ciuperci la capac . . . . .                     | 99  |
| 211. Ochiuri cu costiță la capac . . . . .                      | 100 |
| 212. Ochiuri cu parizer la capac . . . . .                      | 100 |
| 213. Ochiuri cu roșii la capac . . . . .                        | 100 |
| 214. Ochiuri cu șuncă la capac . . . . .                        | 101 |
| 215. Ochiuri românești . . . . .                                | 101 |
| 216. Ochiuri românești cu ceapă . . . . .                       | 101 |
| 217. Ochiuri românești cu mămligă . . . . .                     | 102 |
| 218. Ochiuri românești în tarte pe pireu<br>de spanac . . . . . | 102 |
| 219. Ochiuri cu smântină . . . . .                              | 102 |
| 220. Omletă . . . . .                                           | 103 |
| 221. Omletă cu brinză . . . . .                                 | 103 |
| 222. Omletă cu ciuperci . . . . .                               | 103 |
| 223. Omletă cu ficăței de pasăre . . . . .                      | 104 |
| 224. Omletă cu legume . . . . .                                 | 104 |
| 225. Omletă cu mazăre . . . . .                                 | 104 |
| 226. Omletă cu mușchi țigănesc . . . . .                        | 105 |
| 227. Omletă cu roșii . . . . .                                  | 105 |
| 228. Omletă cu roșii și ardei gras . . . . .                    | 105 |
| 229. Omletă cu șuncă . . . . .                                  | 106 |
| 230. Omletă țărănească . . . . .                                | 106 |
| 231. Omletă cu verdeață . . . . .                               | 106 |
| 232. Ouă fierte moi . . . . .                                   | 107 |
| 233. Ouă cu creier . . . . .                                    | 107 |
| 234. Ouă moi în tarte cu ciuperci . . . . .                     | 107 |
| 235. Ouă moi în tarte gratinate . . . . .                       | 108 |
| 236. Ouă moi în tarte „Zingara” . . . . .                       | 108 |

#### *e. Din carne, subproduse*

##### *și preparate din carne*

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 237. Budincă cu șuncă . . . . .                        | 109 |
| 238. Chiș-lore (Quiche-Lorraine) . . . . .             | 109 |
| 239. Chifteluțe speciale . . . . .                     | 110 |
| 240. Chifteluțe semivegetariene . . . . .              | 110 |
| 241. Creier de vită pane . . . . .                     | 111 |
| 242. Crochete din creier cu sos tartar . . . . .       | 111 |
| 243. Crochete din șuncă . . . . .                      | 112 |
| 244. Drob din măruntaie de porc . . . . .              | 112 |
| 245. Ficat de porc prăjit cu ceapă (lionez) . . . . .  | 112 |
| 246. Inimă de porc prăjită . . . . .                   | 113 |
| 247. Parizer pane . . . . .                            | 113 |
| 248. Rinichi de vită prăjit . . . . .                  | 113 |
| 249. Ruladă din carne de vită cu ouă umplute . . . . . | 114 |
| 250. Rulou cu carne de porc și ciuperci . . . . .      | 114 |
| 251. Rulou cu crenvurști . . . . .                     | 115 |

#### *f. Tartine calde*

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| 252. Tartine calde cu legume . . . . .                            | 115 |
| 253. Tartine calde (mureșene) . . . . .                           | 116 |
| 254. Tartine calde „Neptun” . . . . .                             | 116 |
| 255. Tartine calde cu ouă ochiuri și sardele . . . . .            | 117 |
| 256. Tartine calde cu ouă ochiuri, șuncă<br>și cașcaval . . . . . | 117 |

### **IV. PREPARATE LICHIDE CALDE**

(Supe, consomeuri, creme, ciorbe, borșuri)

#### **A. Supe**

##### *a. Preparate din legume și fructe*

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| 257. Supă cu fasole boabe și costiță . . . . . | 119 |
| 258. Supă cu mere . . . . .                    | 119 |
| 259. Supă cu vișine . . . . .                  | 120 |
| 260. Supă italiană . . . . .                   | 120 |

##### *b. Preparate din legume și oase*

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 261. Supă bulion cu orez . . . . . | 121 |
|------------------------------------|-----|

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| 262. Supă cu cartofi și ciuperci . . . . . | 121 |
| 263. Supă cu chimen . . . . .              | 122 |
| 264. Supă cu ciuperci și găluște . . . . . | 122 |
| 265. Supă cu ciuperci și orez . . . . .    | 123 |
| 266. Supă cu conopidă . . . . .            | 123 |
| 267. Supă cu fidea . . . . .               | 123 |
| 268. Supă cu găluște din griș . . . . .    | 124 |
| 269. Supă cu gulii . . . . .               | 124 |
| 270. Supă cu mazăre și găluște . . . . .   | 125 |
| 271. Supă cu orez . . . . .                | 125 |
| 272. Supă cu ouă . . . . .                 | 125 |
| 273. Supă cu praz (germană) . . . . .      | 126 |
| 274. Supă cu praz și cartofi . . . . .     | 126 |
| 275. Supă cu tăiței . . . . .              | 126 |
| 276. Supă cu tăiței și cartofi . . . . .   | 127 |
| 277. Supă cu varză . . . . .               | 127 |
| 278. Supă din cartofi . . . . .            | 128 |
| 279. Supă din ceapă . . . . .              | 128 |
| 280. Supă din legume . . . . .             | 129 |
| 281. Supă din roșii cu orez . . . . .      | 129 |
| 282. Supă poloneză cu roșii . . . . .      | 130 |
| 283. Supă țărănească cu tăiței . . . . .   | 130 |

#### *c. Preparate din legume și carne*

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 284. Supă din carne de găină cu profiterol . . . . .   | 131 |
| 285. Supă din carne de găină cu tăiței . . . . .       | 131 |
| 286. Supă din carne de găină cu zdrențe . . . . .      | 132 |
| 287. Supă poloneză din carne de găină . . . . .        | 132 |
| 288. Supă din carne de pui cu găluște . . . . .        | 133 |
| 289. Supă din carne de pui cu pai parmezan . . . . .   | 133 |
| 290. Supă din carne de pui (rasol) cu tăiței . . . . . | 134 |
| 291. Supă (ragut) din pasăre cu găluște . . . . .      | 134 |
| 292. Supă din carne de vită cu găluște . . . . .       | 135 |
| 293. Supă din carne de vită cu pai parmezan . . . . .  | 135 |
| 294. Supă din carne de vită cu ravioli . . . . .       | 136 |
| 295. Supă din carne de vită cu zdrențe . . . . .       | 136 |
| 296. Supă gulaș . . . . .                              | 137 |

#### **B. Consomeuri**

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 297. Consome . . . . . | 137 |
|------------------------|-----|

#### **C. Creme**

##### *a. Preparate din legume și oase*

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 298. Cremă din cartofi . . . . .      | 138 |
| 299. Cremă din conopidă . . . . .     | 138 |
| 300. Cremă din dovlecei . . . . .     | 139 |
| 301. Cremă din fasole boabe . . . . . | 139 |
| 302. Cremă din gulii . . . . .        | 140 |
| 303. Cremă din legume . . . . .       | 140 |
| 304. Cremă cu macaroane . . . . .     | 141 |
| 305. Cremă din mazăre . . . . .       | 141 |
| 306. Cremă din morcovi . . . . .      | 142 |
| 307. Cremă din orez . . . . .         | 142 |
| 308. Cremă din salată verde . . . . . | 143 |
| 309. Cremă din spanac . . . . .       | 143 |
| 310. Cremă din țelină . . . . .       | 144 |

##### *b. Preparate din legume și carne*

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| 311. Cremă din ciuperci cu carne de găină . . . . . | 144 |
| 312. Cremă din carne de pui . . . . .               | 145 |

#### **D. Ciorbe**

##### *a. Preparate din legume*

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| 313. Ciorbă bulgărească . . . . .                | 145 |
| 314. Ciorbă cu cartofi . . . . .                 | 146 |
| 315. Ciorbă cu fasole boabe . . . . .            | 146 |
| 316. Ciorbă cu fasole boabe și costiță . . . . . | 147 |
| 317. Ciorbă cu lobodă . . . . .                  | 147 |
| 318. Ciorbă cu salată verde . . . . .            | 148 |

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| 319. Ciorbă cu urzici . . . . .               | 148 |
| <i>b. Preparate din legume și oase</i>        |     |
| 320. Ciorbă ardelenescă cu lobodă . . . . .   | 149 |
| 321. Ciorbă cu dovlecei . . . . .             | 149 |
| 322. Ciorbă cu dovlecei (à la grec) . . . . . | 150 |
| 323. Ciorbă cu dovlecei umpluți . . . . .     | 150 |
| 324. Ciorbă cu fasole verde . . . . .         | 151 |
| 325. Ciorbă cu praz . . . . .                 | 151 |
| 326. Ciorbă cu tarhon . . . . .               | 152 |
| 327. Ciorbă cu varză albă . . . . .           | 152 |
| 328. Ciorbă din legume proaspete . . . . .    | 153 |
| 329. Ciorbă țărănească din legume . . . . .   | 153 |
| 330. Ciorbă ucraineană din legume . . . . .   | 154 |

#### *c. Preparate din legume și carne*

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| 331. Ciorbă cu carne de berbec și legume . . . . .    | 154 |
| 332. Ciorbă de crap . . . . .                         | 155 |
| 333. Ciorbă bănațeană cu carne de iepure . . . . .    | 155 |
| 334. Ciorbă ardelenescă cu carne de miel . . . . .    | 156 |
| 335. Ciorbă cu carne de miel (à la grec) . . . . .    | 156 |
| 336. Ciorbă ardelenescă cu carne de minzat . . . . .  | 157 |
| 337. Ciorbă cu carne de minzat (à la grec) . . . . .  | 157 |
| 338. Ciorbă țărănească cu carne de minzat . . . . .   | 158 |
| 339. Ciorbă cu carne de pui . . . . .                 | 158 |
| 340. Ciorbă cu carne de pui (à la grec) . . . . .     | 159 |
| 341. Ciorbă cu carne de pui și roșii . . . . .        | 159 |
| 342. Ciorbă de măruntaie de pui (à la grec) . . . . . | 160 |
| 343. Ciorbă de potroace . . . . .                     | 160 |
| 344. Ciorbă țărănească cu carne de pui . . . . .      | 161 |
| 345. Ciorbă ardelenescă cu carne de porc . . . . .    | 161 |
| 346. Ciorbă cu carne de porc (à la grec) . . . . .    | 162 |
| 347. Ciorbă țărănească cu carne de porc . . . . .     | 162 |
| 348. Ciorbă cu carne de vită (à la grec) . . . . .    | 163 |
| 349. Ciorbă cu carne de vită și legume . . . . .      | 163 |
| 350. Ciorbă cu carne de vită și varză . . . . .       | 164 |
| 351. Ciorbă cu perișoare . . . . .                    | 164 |
| 352. Ciorbă cu perișoare (à la grec) . . . . .        | 165 |
| 353. Ciorbă cu perișoare speciale . . . . .           | 165 |
| 354. Ciorbă țărănească cu carne de vită . . . . .     | 166 |
| 355. Ciorbă de burtă . . . . .                        | 166 |

### **E. Borșuri**

#### *a. Preparate din legume*

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| 356. Borș moldovenesc cu fasole boabe . . . . . | 167 |
|-------------------------------------------------|-----|

#### *b. Preparate din legume și carne*

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| 357. Borș cu carne de miel . . . . .           | 167 |
| 358. Borș din cap de miel . . . . .            | 168 |
| 359. Borș moldovenesc . . . . .                | 168 |
| 360. Borș pescăresc . . . . .                  | 169 |
| 361. Borș polonez . . . . .                    | 169 |
| 362. Borș rusesc . . . . .                     | 170 |
| 363. Borș rusesc cu rinichi . . . . .          | 170 |
| 364. Borș rusesc cu spanac . . . . .           | 171 |
| 365. Borș cu sfeclă și carne de vită . . . . . | 171 |
| 366. Borș ucrainean . . . . .                  | 172 |

## **V. MÎNCĂRURI**

### **A. Mîncăruri din legume**

#### *a. Preparate din legume*

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| 367. Andive cu sos de smîntînă . . . . .             | 173 |
| 368. Andive sote cu ciuperci . . . . .               | 173 |
| 369. Ardei umpluți cu orez . . . . .                 | 174 |
| 370. Budincă din conopidă . . . . .                  | 174 |
| 371. Budincă din legume . . . . .                    | 175 |
| 372. Budincă din legume cu sos de smîntînă . . . . . | 175 |
| 373. Budincă din morcovi . . . . .                   | 176 |

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 374. Budincă din spanac . . . . .                      | 176 |
| 375. Cartofi cu ciuperci . . . . .                     | 177 |
| 376. Cartofi cu măsline . . . . .                      | 177 |
| 377. Cartofi cu smîntînă . . . . .                     | 178 |
| 378. Cartofi cu smîntînă (ardelenesti) . . . . .       | 178 |
| 379. Cartofi cu șuncă gratinați (farsmak) . . . . .    | 178 |
| 380. Cartofi cu unt și smîntînă . . . . .              | 179 |
| 381. Cartofi fierți cu unt . . . . .                   | 179 |
| 382. Cartofi gratinați . . . . .                       | 179 |
| 383. Cartofi gratinați cu brinză de vaci . . . . .     | 180 |
| 384. Cartofi parizieni . . . . .                       | 180 |
| 385. Cartofi surprise . . . . .                        | 181 |
| 386. Cartofi timpurii cu sos de smîntînă . . . . .     | 181 |
| 387. Cartofi umpluți . . . . .                         | 181 |
| 388. Cartofi umpluți cu brinză . . . . .               | 182 |
| 389. Cartofi umpluți cu orez . . . . .                 | 182 |
| 390. Chiftele din cartofi cu sos de lămîie . . . . .   | 183 |
| 391. Chiftele din cartofi cu mazăre sote . . . . .     | 183 |
| 392. Chiftele din cartofi cu pireu de spanac . . . . . | 184 |
| 393. Chiftele din legume cu pireu de spanac . . . . .  | 184 |
| 394. Ciulama cu ciuperci . . . . .                     | 185 |
| 395. Ciuperci cu smîntînă . . . . .                    | 185 |
| 396. Conopidă cu smîntînă . . . . .                    | 185 |
| 397. Conopidă cu sos remulad . . . . .                 | 186 |
| 398. Conopidă cu sos de smîntînă . . . . .             | 186 |
| 399. Conopidă cu unt și cașcaval . . . . .             | 186 |
| 400. Conopidă gratinată . . . . .                      | 187 |
| 401. Conopidă gratinată cu ciuperci . . . . .          | 187 |
| 402. Conopidă pane . . . . .                           | 188 |
| 403. Conopidă poloneză . . . . .                       | 188 |
| 404. Dovlecei cu cimbru . . . . .                      | 188 |
| 405. Dovlecei cu sos de smîntînă . . . . .             | 189 |
| 406. Dovlecei cu smîntînă (ardelenesti) . . . . .      | 189 |
| 407. Dovlecei cu sos de lămîie (à la grec) . . . . .   | 190 |
| 408. Dovlecei cu unt și smîntînă . . . . .             | 190 |
| 409. Dovlecei gratinați . . . . .                      | 190 |
| 410. Fasole bătută . . . . .                           | 191 |
| 411. Fasole verde cu smîntînă (ardelenescă) . . . . .  | 191 |
| 412. Fasole verde cu unt și smîntînă . . . . .         | 192 |
| 413. Friganele cu mazăre . . . . .                     | 192 |
| 414. Găluște din griș cu pireu din spanac . . . . .    | 192 |
| 415. Ghiveci din legume . . . . .                      | 193 |
| 416. Ghiveci din legume de toamnă . . . . .            | 193 |
| 417. Ghiveci din legume proaspete (de vară) . . . . .  | 194 |
| 418. Gulaș vegetarian (bulgăresc) . . . . .            | 194 |
| 419. Iahnie de cartofi . . . . .                       | 195 |
| 420. Iahnie de fasole boabe . . . . .                  | 195 |
| 421. Legume asortate gratinate . . . . .               | 196 |
| 422. Mazăre verde cu smîntînă . . . . .                | 196 |
| 423. Musaca din legume cu sos tomat . . . . .          | 197 |
| 424. Mîncare din morcovi . . . . .                     | 197 |
| 425. Mîncare din salată verde . . . . .                | 198 |
| 426. Morcovi sote . . . . .                            | 198 |
| 427. Papricaș cu ciuperci . . . . .                    | 198 |
| 428. Pastă din cartofi cu maioneză . . . . .           | 199 |
| 429. Perișoare din cartofi cu sos tomat . . . . .      | 199 |
| 430. Pilaf cu praz . . . . .                           | 199 |
| 431. Pilaf cu prune uscate . . . . .                   | 200 |
| 432. Pireu de merc . . . . .                           | 200 |
| 433. Pireu din spanac cu ochiuri românești . . . . .   | 200 |
| 434. Pireu din cartofi cu friganele . . . . .          | 201 |
| 435. Pireu din spanac cu friganele . . . . .           | 201 |
| 436. Pireu din spanac cu usturoi . . . . .             | 201 |
| 437. Pireu din țelină cu friganele . . . . .           | 202 |
| 438. Pireu din urzici cu usturoi . . . . .             | 202 |
| 439. Praz cu măsline . . . . .                         | 203 |
| 440. Ravioli cu spanac . . . . .                       | 203 |
| 441. Roșii umplute cu ciuperci . . . . .               | 204 |

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| 442. Roșii umplute cu orez . . . . .             | 204 |
| 443. Sarmale cu arpacaș în foi de viță . . . . . | 205 |
| 444. Sarmale cu orez în foi de varză . . . . .   | 205 |
| 445. Sarmale cu orez în foi de viță . . . . .    | 206 |
| 446. Șnițel din legume . . . . .                 | 206 |
| 447. Șnițel vegetarian din cartofi . . . . .     | 207 |
| 448. Spanac cu ciuperci gratinate . . . . .      | 207 |
| 449. Sufleu din spanac . . . . .                 | 208 |
| 450. Sufleu din vinete . . . . .                 | 208 |
| 451. Tarte cu ciuperci . . . . .                 | 209 |
| 452. Țelină cu măsline . . . . .                 | 209 |
| 453. Țelină cu sos de smântină . . . . .         | 210 |
| 454. Tocană de orez cu legume . . . . .          | 210 |
| 455. Tocană din legume (călugărească) . . . . .  | 210 |
| 456. Tocană dobrogeană din legume . . . . .      | 211 |
| 457. Varză acră cu smântină . . . . .            | 211 |
| 458. Varză cehoslovacă . . . . .                 | 212 |
| 459. Varză crețâ pane . . . . .                  | 212 |
| 460. Varză cu orez . . . . .                     | 212 |
| 461. Varză cu tăiței . . . . .                   | 213 |
| 462. Vinete bulgărești . . . . .                 | 213 |
| 463. Vinete împănate . . . . .                   | 214 |
| 464. Vinete pane . . . . .                       | 214 |
| 465. Vinete provincial . . . . .                 | 215 |
| 466. Vol-au-vent cu legume și ciuperci . . . . . | 215 |
| 467. Vol-au-vent cu legume . . . . .             | 216 |

*b. Preparate din legume cu supă de oase*

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| 468. Andive breze . . . . .                         | 216 |
| 469. Budincă din ciuperci . . . . .                 | 217 |
| 470. Gogoșari cu orez și ochiuri . . . . .          | 217 |
| 471. Musaca din legume „Grădinar“ . . . . .         | 218 |
| 472. Pilaf cu ciuperci și sos de smântină . . . . . | 218 |
| 473. Pilaf cu ciuperci și cașcaval . . . . .        | 219 |
| 474. Pilaf din dovleci . . . . .                    | 219 |
| 475. Rizoto milanez . . . . .                       | 220 |
| 476. Rizoto cu șuncă și șvaiter . . . . .           | 220 |
| 477. Varză albă așezată . . . . .                   | 221 |

**B. Mincăruri cu pește**

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| 478. Caras prăjit . . . . .                              | 223 |
| 479. Crap cu măsline . . . . .                           | 223 |
| 480. Crap cu orez . . . . .                              | 224 |
| 481. Crap cu sos de vin roșu . . . . .                   | 224 |
| 482. Crap cu sos Madera (Matelot) . . . . .              | 225 |
| 483. Crap cu verdețuri . . . . .                         | 225 |
| 484. Crap marinăresc . . . . .                           | 226 |
| 485. Crap pane . . . . .                                 | 226 |
| 486. Crap pescăresc . . . . .                            | 227 |
| 487. Crap pe varză . . . . .                             | 227 |
| 488. Crap portughez . . . . .                            | 228 |
| 489. Crap prăjit . . . . .                               | 228 |
| 490. Crap provincial . . . . .                           | 229 |
| 491. Crap rasol . . . . .                                | 229 |
| 492. Crap sirbesc . . . . .                              | 230 |
| 493. Crap spaniol . . . . .                              | 230 |
| 494. Crap umplut cu orez . . . . .                       | 230 |
| 495. Crap unguresc . . . . .                             | 231 |
| 496. File de hek prăjit . . . . .                        | 231 |
| 497. File de morun sau nisetru, (siberian) . . . . .     | 231 |
| 498. File de șalău cu ciuperci . . . . .                 | 232 |
| 499. File de șalău cu salată à la rus în aspic . . . . . | 232 |
| 500. File de șalău cu sos Madera (Hotelier) . . . . .    | 333 |
| 501. File de șalău cu sos Meuniere . . . . .             | 333 |
| 502. File de șalău franțuzesc (Orly) . . . . .           | 333 |
| 503. File de șalău gratinat . . . . .                    | 234 |
| 504. File de șalău pane . . . . .                        | 234 |
| 505. File de șalău portughez . . . . .                   | 235 |
| 506. File de șalău prăjit . . . . .                      | 235 |

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| 507. File de șalău provincial . . . . .                           | 236 |
| 508. File de șalău rasol . . . . .                                | 236 |
| 509. File de știucă prăjit . . . . .                              | 237 |
| 510. File de știucă rasol . . . . .                               | 237 |
| 511. Gliveci cu crap . . . . .                                    | 237 |
| 512. Hek prăjit . . . . .                                         | 238 |
| 513. Marinată cu crap . . . . .                                   | 238 |
| 514. Marinată cu stavrid . . . . .                                | 238 |
| 515. Morun gratinat cu ciuperci . . . . .                         | 239 |
| 516. Morun panc . . . . .                                         | 239 |
| 517. Morun sau nisetru cu sos de lămâie<br>(à la grec) . . . . .  | 240 |
| 518. Morun sau nisetru pescăresc . . . . .                        | 240 |
| 519. Morun sau nisetru prăjit . . . . .                           | 240 |
| 520. Morun sau nisetru provincial . . . . .                       | 241 |
| 521. Morun sau nisetru rasol . . . . .                            | 241 |
| 522. Păstrăvi à la rus . . . . .                                  | 242 |
| 523. Păstrăvi prăjiți . . . . .                                   | 242 |
| 524. Pilaf cu lin (indian) . . . . .                              | 242 |
| 525. Plachie din crap . . . . .                                   | 243 |
| 526. Pui de baltă cu sos Meuniere . . . . .                       | 243 |
| 527. Pui de baltă pane . . . . .                                  | 244 |
| 528. Salată din scrumbii de mare<br>cu maioneză . . . . .         | 244 |
| 529. Saramură de caras . . . . .                                  | 244 |
| 530. Saramură de ciortan . . . . .                                | 245 |
| 531. Saramură de crap . . . . .                                   | 245 |
| 532. Scrumbii de Dunăre cu sos de lămâie<br>(à la grec) . . . . . | 245 |
| 533. Scrumbii de Dunăre la grătar . . . . .                       | 246 |
| 534. Scrumbii în pergament . . . . .                              | 246 |
| 535. Somn cu ciuperci și sos de smântină . . . . .                | 246 |
| 536. Somn cu roșii . . . . .                                      | 247 |
| 537. Somn Meuniere . . . . .                                      | 247 |
| 538. Somn pane . . . . .                                          | 247 |
| 539. Somn rasol . . . . .                                         | 248 |
| 540. Stavrid prăjit . . . . .                                     | 248 |

**C. Mincăruri din paste făinoase**

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| 541. Budincă din macaroane cu sos tomat . . . . .             | 249 |
| 542. Budincă din macaroane cu șuncă . . . . .                 | 250 |
| 543. Gnoki florentini . . . . .                               | 250 |
| 544. Gnoki gratinați . . . . .                                | 251 |
| 545. Iofca cu brinză de vaci . . . . .                        | 251 |
| 546. Macaroane cu brinză . . . . .                            | 252 |
| 547. Macaroane cu ciuperci și sos tomat . . . . .             | 252 |
| 548. Macaroane cu ficăței de pasăre și<br>sos tomat . . . . . | 252 |
| 549. Macaroane gratinate . . . . .                            | 253 |
| 550. Macaroane milaneze . . . . .                             | 253 |
| 551. Macaroane cu sos tomat . . . . .                         | 254 |
| 552. Macaroane cu șuncă și sos tomat . . . . .                | 254 |
| 553. Ravioli cu ciuperci . . . . .                            | 254 |
| 554. Spaghete cu brinză de vaci . . . . .                     | 255 |
| 555. Spaghete (macaroane) cu ciuperci . . . . .               | 255 |
| 556. Tăiței cu brinză . . . . .                               | 256 |

**D. Mincăruri din carne tocată  
cu diferite adaosuri**

*a. Preparate cu carne de pasăre*

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 557. Cartofi umpluți cu carne de pui . . . . .         | 257 |
| 558. Clătite umplute cu carne de pui . . . . .         | 258 |
| 559. Pîrjoale din carne de pui . . . . .               | 258 |
| 560. Ravioli cu carne de pui (gratinați) . . . . .     | 259 |
| 561. Sarmale cu carne de pui în foi de varză . . . . . | 260 |
| 562. Țelină umplută cu carne de pui . . . . .          | 260 |

*b. Preparate cu carne de porc*

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| 563. Chiftele de cartofi cu carne . . . . . | 261 |
|---------------------------------------------|-----|

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| 564. Chiftele din carne de porc . . . . .                       | 261 |
| 565. Ciuperci umplute cu carne de porc . . . . .                | 262 |
| 566. Colțunași din cartofi cu carne de porc . . . . .           | 262 |
| 567. Gogonele murate umplute cu carne de porc . . . . .         | 263 |
| 568. Rulou din carne tocată de porc în<br>suc propriu . . . . . | 263 |
| 569. Sarmale cu carne de porc în foi de varză . . . . .         | 264 |
| 570. Varză cu carne tocată de porc . . . . .                    | 264 |

#### *c. Preparate cu carne de vită*

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| 571. Budincă de cartofi cu carne de vită . . . . .              | 265 |
| 572. Budincă din carne cu sos din legume . . . . .              | 265 |
| 573. Carne tocată în foietaj (Culibiaca) . . . . .              | 266 |
| 574. Clătite cu carne . . . . .                                 | 266 |
| 575. Chiftele din carne de vită . . . . .                       | 267 |
| 576. Chifteluțe marinată . . . . .                              | 267 |
| 577. Dovleci umpluți . . . . .                                  | 268 |
| 578. Macaroane cu carne de vită . . . . .                       | 268 |
| 579. Musaca din cartofi . . . . .                               | 269 |
| 580. Musaca din cartofi cu iaurt . . . . .                      | 269 |
| 581. Musaca din dovleci . . . . .                               | 270 |
| 582. Musaca din macaroane . . . . .                             | 271 |
| 583. Musaca din vinete . . . . .                                | 271 |
| 584. Musaca din vinete cu iaurt . . . . .                       | 272 |
| 585. Musaca din țelină . . . . .                                | 273 |
| 586. Pișcoale moldovenești . . . . .                            | 273 |
| 587. Ravioli cu carne de vită și sos tomat . . . . .            | 274 |
| 588. Roșii umplute cu carne de vită . . . . .                   | 275 |
| 589. Ruladă din carne de vită cu ficăței<br>de pasăre . . . . . | 275 |
| 590. Sarmale cu carne de vită în foi de varză . . . . .         | 276 |
| 591. Varză umplută cu carne de vită . . . . .                   | 276 |
| 592. Vinete umplute cu carne de vită . . . . .                  | 277 |

#### *d. Preparate cu carne de porc și vită*

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| 593. Ardei umpluți . . . . .                                 | 277 |
| 594. Biftec cu ceapă prăjită (berlinez) . . . . .            | 278 |
| 595. Castraveți umpluți . . . . .                            | 278 |
| 596. Chifteluțe cu ciuperci . . . . .                        | 279 |
| 597. Chifteluțe cu ciuperci și sos de smântină . . . . .     | 279 |
| 598. Chifteluțe cu mărar . . . . .                           | 280 |
| 599. Chifteluțe cu tarhon . . . . .                          | 280 |
| 600. Chifteluțe cu tarhon și sos de smântină . . . . .       | 281 |
| 601. Chifteluțe cu sos de smântină . . . . .                 | 281 |
| 602. Chifteluțe cu sos tomat . . . . .                       | 282 |
| 603. Chifteluțe cu sos de vin . . . . .                      | 282 |
| 604. Friptură tocată (berlineză) . . . . .                   | 283 |
| 605. Perișoare cu verdeață . . . . .                         | 283 |
| 606. Sărmăluțe în foi de spanac . . . . .                    | 284 |
| 607. Sărmăluțe în foi de ștevie . . . . .                    | 284 |
| 608. Sarmale în foi de varză (cu arpacaș și orez) . . . . .  | 285 |
| 609. Sarmale în foi de varză . . . . .                       | 285 |
| 610. Sărmăluțe în foi de viță (cu arpacaș și orez) . . . . . | 286 |

#### **E. Mîncăruri din legume cu carne de pasăre**

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| 611. Angliemacht din carne de pui . . . . .                            | 287 |
| 612. Blanchete de pui cu orez . . . . .                                | 287 |
| 613. Budincă din ficat de pui . . . . .                                | 288 |
| 614. Ciulama de pui cu mămăliguță . . . . .                            | 288 |
| 615. Colțunași cu carne de pui . . . . .                               | 289 |
| 616. Crochete din carne de pui cu mazăre . . . . .                     | 289 |
| 617. Curcan cu măsline . . . . .                                       | 290 |
| 618. Curcan la tavă cu sos de ciuperci . . . . .                       | 290 |
| 619. Friptură breze din carne de pui cu<br>ciuperci . . . . .          | 291 |
| 620. Friptură din carne de curcan la tavă<br>cu varză călită . . . . . | 291 |
| 621. Friptură din carne de pui cu sos<br>de legume . . . . .           | 292 |

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| 622. Friptură din carne de pui cu sos tomat . . . . .                     | 292 |
| 623. Friptură din carne de pui la tavă cu<br>legume . . . . .             | 293 |
| 624. Friptură din carne de pui la tavă cu<br>mujdei și mămăligă . . . . . | 293 |
| 625. Găină rasol cu legume și lrean . . . . .                             | 293 |
| 626. Gulaș cu carne de pui . . . . .                                      | 294 |
| 627. Kevskaia de pui . . . . .                                            | 294 |
| 628. Legume cu carne de pui . . . . .                                     | 295 |
| 629. Macaroane cu piept de pui . . . . .                                  | 295 |
| 630. Ostropel din carne de pui . . . . .                                  | 296 |
| 631. Papricaș cu carne de pui . . . . .                                   | 296 |
| 632. Pilaf cu carne de curcan . . . . .                                   | 297 |
| 633. Pilaf cu carne de pui . . . . .                                      | 297 |
| 634. Pilaf cu măruntaie de pui . . . . .                                  | 298 |
| 635. Pilaf cu pulpe de curcan . . . . .                                   | 298 |
| 636. Pui cu ciuperci . . . . .                                            | 299 |
| 637. Pui cu ciuperci și măsline . . . . .                                 | 299 |
| 638. Pui cu conopidă . . . . .                                            | 300 |
| 639. Pui cu fasole verde . . . . .                                        | 300 |
| 640. Pui cu măsline . . . . .                                             | 301 |
| 641. Pui cu morcovi . . . . .                                             | 301 |
| 642. Pui cu orez și sos suprem . . . . .                                  | 302 |
| 643. Pui cu roșii . . . . .                                               | 302 |
| 644. Pui cu smîntină . . . . .                                            | 303 |
| 645. Pui cu vinete . . . . .                                              | 303 |
| 646. Pui în aspic (piesă întreagă) . . . . .                              | 304 |
| 647. Pui în aspic cu salată à la rus . . . . .                            | 304 |
| 648. Pui în caserole . . . . .                                            | 305 |
| 649. Pui pane . . . . .                                                   | 305 |
| 650. Pui parizian . . . . .                                               | 305 |
| 651. Pui sote cu arpagic . . . . .                                        | 306 |
| 652. Pui sote cu ciuperci și sos de smîntină . . . . .                    | 306 |
| 653. Pui sote cu conopidă . . . . .                                       | 307 |
| 654. Pui sote cu găluște . . . . .                                        | 307 |
| 655. Pui sote cu smîntină . . . . .                                       | 308 |
| 656. Pui umplut la tavă . . . . .                                         | 308 |
| 657. Ragut din carne de pui . . . . .                                     | 309 |
| 658. Rizoto cu ficăței de pasăre . . . . .                                | 309 |
| 659. Sote din măruntaie de pui . . . . .                                  | 310 |
| 660. Tocană cu carne de pui . . . . .                                     | 310 |
| 661. Vol-au-vent cu carne de găină și sos alb . . . . .                   | 311 |
| 662. Vol-au-vent cu carne de găină și sos<br>Madera . . . . .             | 311 |
| 663. Vol-au-vent cu carne de găină și sos<br>de smîntină . . . . .        | 312 |

#### **F. Mîncăruri din legume cu carne de porc**

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| 664. Cap de porc fiert . . . . .                     | 313 |
| 665. Carne de porc cu sos de smîntină . . . . .      | 313 |
| 666. Cartofi cu ciolan de porc . . . . .             | 314 |
| 667. Cartofi cu cotlet de porc (dobrogean) . . . . . | 314 |
| 668. Cartofi cu cotlet de porc la cuptor . . . . .   | 315 |
| 669. Cartofi cu friptură de porc . . . . .           | 315 |
| 670. Cartofi franțuzești cu pulpă de porc . . . . .  | 316 |
| 671. Cartofi înăbușiți cu cotlet de porc . . . . .   | 316 |
| 672. Castraveți cu carne de porc . . . . .           | 317 |
| 673. Ciolan de porc cu sos picant . . . . .          | 317 |
| 674. Ciolan de porc cu usturoi . . . . .             | 318 |
| 675. Ciulama de rinichi cu mămăliguță . . . . .      | 318 |
| 676. Ciuperci cu carne de porc . . . . .             | 319 |
| 677. Conopidă cu carne de porc . . . . .             | 319 |
| 678. Cotlet de porc (ardelenesc) . . . . .           | 320 |
| 679. Cotlet de porc (bănățean) . . . . .             | 320 |
| 680. Cotlet de porc (bihorean) . . . . .             | 321 |
| 681. Cotlet de porc cu cîrnați . . . . .             | 321 |

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| 682. Cotlet de porc cu creier și pireu de cartofi . . . . .   | 322 |
| 683. Cotlet de porc cu legume . . . . .                       | 322 |
| 684. Cotlet de porc cu sos picant . . . . .                   | 323 |
| 685. Cotlet de porc cu șuncă și pireu de cartofi . . . . .    | 323 |
| 686. Cotlet de porc cu sos de smântină . . . . .              | 324 |
| 687. Cotlet de porc cu sos de tarhon . . . . .                | 324 |
| 688. Cotlet de porc cu usturoi . . . . .                      | 324 |
| 689. Cotlet de porc (grădinăresc) . . . . .                   | 325 |
| 690. Cotlet de porc pane . . . . .                            | 325 |
| 691. Cotlet de porc (secuiesc) . . . . .                      | 326 |
| 692. Cotlet de porc (sîrbesc) . . . . .                       | 326 |
| 693. Cotlet de porc (vinătoresc) . . . . .                    | 327 |
| 694. Cotlet de porc cu sos de lămîie (à la grec) . . . . .    | 327 |
| 695. Creier și rinichi sote . . . . .                         | 328 |
| 696. Crochete din carne de porc . . . . .                     | 328 |
| 697. Crochete din carne de porc cu pireu de cartofi . . . . . | 329 |
| 698. Escalop de porc (bănățean) . . . . .                     | 329 |
| 699. Escalop de porc cu sos de vin . . . . .                  | 330 |
| 700. Escalop de porc cu sos picant . . . . .                  | 330 |
| 701. Escalop de porc „Zingara” . . . . .                      | 330 |
| 702. Fasole boabe cu carne de porc . . . . .                  | 331 |
| 703. Fasole boabe cu ciolan de porc . . . . .                 | 331 |
| 704. Fasole verde cu carne de porc . . . . .                  | 332 |
| 705. Ficat de porc cu ceapă . . . . .                         | 332 |
| 706. Ficat de porc cu sos de smântină . . . . .               | 333 |
| 707. Ficat de porc cu sos de smântină și macaroane . . . . .  | 333 |
| 708. Ficat de porc împănăt cu slănină . . . . .               | 333 |
| 709. Ficat de porc Meuniere . . . . .                         | 334 |
| 710. Ficat de porc pane . . . . .                             | 334 |
| 711. Ficat de porc „Tirolez” . . . . .                        | 334 |
| 712. Ficat papricat de porc . . . . .                         | 335 |
| 713. Ficat papricat de porc cu smântină și găluște . . . . .  | 335 |
| 714. Friptură de porc cehoslovacă . . . . .                   | 336 |
| 715. Friptură de porc cu ciuperci . . . . .                   | 336 |
| 716. Friptură de porc cu ghiveci bulgăresc . . . . .          | 337 |
| 717. Friptură din carne de porc cu roșii . . . . .            | 337 |
| 718. Friptură din carne de porc marinărească . . . . .        | 338 |
| 719. Găluște cu rinichi de porc . . . . .                     | 338 |
| 720. Ghiveci bulgăresc . . . . .                              | 339 |
| 721. Gulaș berlinez . . . . .                                 | 339 |
| 722. Gulaș secuiesc . . . . .                                 | 340 |
| 723. Gutui cu carne de porc . . . . .                         | 340 |
| 724. Legume cu ciolan de porc . . . . .                       | 341 |
| 725. Legume cu cotlet de porc (Jardinier) . . . . .           | 341 |
| 726. Legume cu cotlet de porc și ciuperci . . . . .           | 342 |
| 727. Mazăre cu carne de porc . . . . .                        | 342 |
| 728. Medalion de porc cu sos picant . . . . .                 | 343 |
| 729. Mușchi de porc cu sos din ciuperci . . . . .             | 343 |
| 730. Mușchi de porc cu sos rubiniu . . . . .                  | 344 |
| 731. Orez cu ciolan de porc . . . . .                         | 344 |
| 732. Ostropel cu carne de porc . . . . .                      | 345 |
| 733. Papricaș din carne de porc cu cartofi . . . . .          | 345 |
| 734. Papricaș din carne de porc cu găluște . . . . .          | 346 |
| 735. Papricaș din rinichi de porc cu orez . . . . .           | 346 |
| 736. Piept de porc înăbușit . . . . .                         | 347 |
| 737. Pilaf oriental cu carne de porc . . . . .                | 347 |
| 738. Popietă din carne de porc . . . . .                      | 347 |
| 739. Pulpă de porc cu ciuperci . . . . .                      | 348 |
| 740. Rinichi de porc cu macaroane . . . . .                   | 348 |
| 741. Roșii cu carne de porc . . . . .                         | 349 |
| 742. Sote din carne de porc cu mămăliguță . . . . .           | 349 |
| 743. Sote din ficat de porc . . . . .                         | 350 |

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| 744. Sote din carne de porc în foietaj . . . . .             | 350 |
| 745. Sote din rinichi de porc . . . . .                      | 351 |
| 746. Spanac cu carne de porc . . . . .                       | 351 |
| 747. Spanac cu friptură de porc . . . . .                    | 352 |
| 748. Șuncă fiartă cu sos Madera . . . . .                    | 352 |
| 749. Șnițel de porc „Bratislava” . . . . .                   | 352 |
| 750. Șnițel de porc cu sos de lămîie . . . . .               | 353 |
| 751. Șnițel de porc cu usturoi . . . . .                     | 353 |
| 752. Șnițel de porc „Poiana” . . . . .                       | 354 |
| 753. Șnițel de porc „Praga” . . . . .                        | 354 |
| 754. Șnițel „Figaro” . . . . .                               | 355 |
| 755. Șnițel florentin . . . . .                              | 355 |
| 756. Șnițel „Lemberg” . . . . .                              | 356 |
| 757. Șnițel natur din carne de porc . . . . .                | 356 |
| 758. Șnițel pane din carne de porc . . . . .                 | 357 |
| 759. Șnițel papricat cu smântină . . . . .                   | 357 |
| 760. Șnițel parizian din carne de porc . . . . .             | 357 |
| 761. Șnițel de porc umplut . . . . .                         | 358 |
| 762. Șnițel umplut cu creier . . . . .                       | 358 |
| 763. Tarhon cu carne de porc . . . . .                       | 359 |
| 764. Tocană cu carne de porc „ardelenească” . . . . .        | 359 |
| 765. Tocană cu carne de porc „Cazino” . . . . .              | 360 |
| 766. Tocană cu carne de porc și roșii . . . . .              | 360 |
| 767. Tocană cu carne de porc și smântină . . . . .           | 361 |
| 768. Tocană cu carne de porc și smântină (germană) . . . . . | 361 |
| 769. Tocană cu carne de porc (ungurească) . . . . .          | 362 |
| 770. Tocană cu ficat de porc . . . . .                       | 362 |
| 771. Tocană piperată cu carne de porc . . . . .              | 363 |
| 772. Varză cu carne de porc . . . . .                        | 363 |
| 773. Varză cu carne de porc (cehoslovacă) . . . . .          | 364 |
| 774. Varză cu carne de porc și crenvurști . . . . .          | 364 |
| 775. Varză cu cîrnați de porc . . . . .                      | 365 |
| 776. Varză cu ciolan de porc . . . . .                       | 365 |
| 777. Varză cu cotlet de porc . . . . .                       | 366 |
| 778. Varză cu friptură de porc . . . . .                     | 366 |
| 779. Vinele cu carne de porc . . . . .                       | 367 |

#### G. Mîncăruri din legume cu carne de vită și carne de vițel

##### a. Preparate cu carne de vită

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| 780. Antricot de vită brașovean . . . . .                             | 369 |
| 781. Antricot de vită „Praga” . . . . .                               | 370 |
| 782. Antricot de vită clujean . . . . .                               | 370 |
| 783. Antricot de vită cu ceapă . . . . .                              | 371 |
| 784. Antricot de vită cu ciuperci și smântină . . . . .               | 371 |
| 785. Antricot de vită cu sos de vin . . . . .                         | 372 |
| 786. Antricot de vită cu smântină . . . . .                           | 372 |
| 787. Antricot de vită la tîngire . . . . .                            | 373 |
| 788. Antricot de vită mureșan . . . . .                               | 373 |
| 789. Antricot de vită timișorean . . . . .                            | 374 |
| 790. Antricot de vită umplut . . . . .                                | 374 |
| 791. Antricot de vită tirolez . . . . .                               | 375 |
| 792. Bame cu carne de vită . . . . .                                  | 375 |
| 793. Biftec cu ouă . . . . .                                          | 376 |
| 794. Blanchet de vită . . . . .                                       | 376 |
| 795. Boeuf breze cu ciuperci . . . . .                                | 377 |
| 796. Budincă din creier cu smântină . . . . .                         | 377 |
| 797. Carne de vită cu sos picant . . . . .                            | 378 |
| 798. Cartofi cu mușchi de vită papricat . . . . .                     | 378 |
| 799. Castraveți cu carne de vită . . . . .                            | 379 |
| 800. Ciuperci cu carne de vită . . . . .                              | 379 |
| 801. Conopidă cu carne de vită . . . . .                              | 380 |
| 802. Dovlecei cu carne de vită . . . . .                              | 380 |
| 803. Fasole boabe cu carne de vită . . . . .                          | 381 |
| 804. Fasole verde cu carne de vită . . . . .                          | 381 |
| 805. Friptură din carne de vită cu ficat (à la Strassbourg) . . . . . | 382 |
| 806. Friptură din carne de vită cu sos de vin . . . . .               | 382 |

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 807. Friptură picantă din carne de vită . . . . .                              | 383 |
| 808. Friptură vinătorească din carne de vită . . . . .                         | 383 |
| 809. Găluște cu antricot de vită și mazăre . . . . .                           | 384 |
| 810. Găluște cu antricot de vită și sos<br>papricat . . . . .                  | 384 |
| 811. Ghiveci cu carne de vită . . . . .                                        | 385 |
| 812. Ghiveci din legume proaspete cu carne<br>de vită (cap de piept) . . . . . | 385 |
| 813. Ghiveci național . . . . .                                                | 386 |
| 814. Gulaș mureșean . . . . .                                                  | 387 |
| 815. Gulaș unguresc . . . . .                                                  | 387 |
| 816. Gulaș vienez . . . . .                                                    | 388 |
| 817. Gutui cu carne de vită . . . . .                                          | 388 |
| 818. Legume cu antricot de vită „Cazino” . . . . .                             | 389 |
| 819. Legume cu antricot de vită și smîntînă . . . . .                          | 389 |
| 820. Legume cu carne de vită . . . . .                                         | 390 |
| 821. Legume cu vrăbioare de vită „club” . . . . .                              | 390 |
| 822. Limbă cu mărar . . . . .                                                  | 391 |
| 823. Limbă cu pireu de cartofi . . . . .                                       | 391 |
| 824. Limbă breze cu ciuperci . . . . .                                         | 392 |
| 825. Limbă breze cu macaroane . . . . .                                        | 392 |
| 826. Limbă breze cu pireu de spanac . . . . .                                  | 393 |
| 827. Limbă cu măsline . . . . .                                                | 393 |
| 828. Limbă cu sos alb . . . . .                                                | 394 |
| 829. Limbă cu sos Madera . . . . .                                             | 394 |
| 830. Limbă cu sos picant . . . . .                                             | 395 |
| 831. Limbă cu sos de smîntînă . . . . .                                        | 395 |
| 832. Limbă pane . . . . .                                                      | 396 |
| 833. Limbă rasol cu cartofi . . . . .                                          | 396 |
| 834. Limbă rasol cu legume . . . . .                                           | 397 |
| 835. Limbă cu tarhon . . . . .                                                 | 397 |
| 836. Limbă cu sos tomat . . . . .                                              | 398 |
| 837. Mazăre cu carne de vită . . . . .                                         | 398 |
| 838. Morcovi cu carne de vită . . . . .                                        | 399 |
| 839. Mușchi de vită cu ciuperci . . . . .                                      | 399 |
| 840. Mușchi de vită cu costiță . . . . .                                       | 400 |
| 841. Mușchi de vită în foietaj . . . . .                                       | 400 |
| 842. Mușchi de vită umplut . . . . .                                           | 401 |
| 843. Ostropel cu carne de vită . . . . .                                       | 401 |
| 844. Papricaș din carne de vită cu cartofi . . . . .                           | 402 |
| 845. Papricaș din carne de vită cu găluște . . . . .                           | 402 |
| 846. Pilaf cu creier de vită . . . . .                                         | 403 |
| 847. Prune cu carne de vită . . . . .                                          | 403 |
| 848. Pulpă de vită la tavă cu pireu din cartofi . . . . .                      | 404 |
| 849. Pulpă împănată de vită . . . . .                                          | 404 |
| 850. Ramstec . . . . .                                                         | 405 |
| 851. Ramstec cu sos din ciuperci . . . . .                                     | 405 |
| 852. Ramstec german . . . . .                                                  | 406 |
| 853. Rasol de vită . . . . .                                                   | 406 |
| 854. Roșii cu carne de vită . . . . .                                          | 407 |
| 855. Rosbrat cu legume (ardelenesc) . . . . .                                  | 407 |
| 856. Rulou din carne de vită umplut cu<br>macaroane . . . . .                  | 408 |
| 857. Șnițel din carne de vită . . . . .                                        | 408 |
| 858. Șnițel din carne de vită cu ceapă . . . . .                               | 409 |
| 859. Șnițel din carne de vită cu orez . . . . .                                | 409 |
| 860. Șnițel din carne de vită cu sos de ardei . . . . .                        | 410 |
| 861. Șnițel natur cehoslovac . . . . .                                         | 410 |
| 862. Șnițel pane din carne de vită . . . . .                                   | 411 |
| 863. Șnițel parizian din carne de vită . . . . .                               | 411 |
| 864. Șnițel umplut („Tirolez”) . . . . .                                       | 411 |
| 865. Sote din creier de vită . . . . .                                         | 412 |
| 866. Sote din carne de vită cu cartofi . . . . .                               | 412 |
| 867. Sote din carne de vită (Nicorești) . . . . .                              | 413 |
| 868. Sote din carne de vită (Stroganoff) . . . . .                             | 413 |
| 869. Spanac cu carne de vită . . . . .                                         | 414 |
| 870. Stufat cu carne de vită . . . . .                                         | 414 |
| 871. Țelină cu carne de vită . . . . .                                         | 415 |

|                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|
| 872. Tocană bulgărească cu carne de vită . . . . .                  | 415 |
| 873. Tocană cu mămăliguță . . . . .                                 | 416 |
| 874. Tocană din carne de vită cu smîntînă . . . . .                 | 416 |
| 875. Tocană măcelărească . . . . .                                  | 417 |
| 876. Tocană marinărească . . . . .                                  | 417 |
| 877. Tocană mureșeană . . . . .                                     | 418 |
| 878. Tocană națională . . . . .                                     | 418 |
| 879. Tocană piperată cu carne de vită . . . . .                     | 419 |
| 880. Tocană țărănească . . . . .                                    | 419 |
| 881. Turnedo cu conopidă . . . . .                                  | 420 |
| 882. Tusalma populară . . . . .                                     | 420 |
| 883. Varză cu carne de vită . . . . .                               | 421 |
| 884. Vinete cu carne de vită . . . . .                              | 421 |
| 885. Vrăbioară de vită cu fasole verde . . . . .                    | 422 |
| 886. Vrăbioară de vită cu sos de bere . . . . .                     | 422 |
| <i>b. Preparate cu carne de vițel</i>                               |     |
| 887. Antricot de vițel pane . . . . .                               | 423 |
| 888. Bame cu carne de vițel . . . . .                               | 423 |
| 889. Chiftele cu sos de mărar . . . . .                             | 424 |
| 890. Ciolan de vițel (Osobuco milanecz) . . . . .                   | 424 |
| 891. Ciolan de vițel cu sos papricat . . . . .                      | 425 |
| 892. Ciolan de vițel rasol cu hrean . . . . .                       | 425 |
| 893. Dovlecei cu carne de vițel . . . . .                           | 426 |
| 894. Escalop de vițel cu ciuperci . . . . .                         | 426 |
| 895. Escalop de vițel (clujean) . . . . .                           | 427 |
| 896. Escalop de vițel cu ciuperci și sos<br>de smîntînă . . . . .   | 427 |
| 897. Escalop de vițel cu sos de vin . . . . .                       | 428 |
| 898. Fricando de vițel à la Ștefania . . . . .                      | 428 |
| 899. Medalion de vițel . . . . .                                    | 429 |
| 900. Pacea din picioare de vițel . . . . .                          | 429 |
| 901. Piept de vițel umplut . . . . .                                | 430 |
| 902. Pilaf cu carne de vițel . . . . .                              | 430 |
| 903. Pulpă împănată de vițel . . . . .                              | 431 |
| 904. Ragut de vițel cu sos de legume . . . . .                      | 431 |
| 905. Rulou de vițel umplut cu ciuperci și orez . . . . .            | 432 |
| 906. Rulou de vițel umplut cu creier și orez . . . . .              | 432 |
| 907. Rulou de vițel umplut cu ficăței de pui . . . . .              | 433 |
| 908. Rulou de vițel umplut cu șuncă și sos<br>de smîntînă . . . . . | 434 |
| 909. Șnițel cu creier . . . . .                                     | 434 |
| 910. Șnițel natur de vițel . . . . .                                | 435 |
| 911. Șnițel pane de vițel . . . . .                                 | 435 |
| 912. Șnițel parizian de vițel . . . . .                             | 435 |
| 913. Șnițel de vițel „Praga” . . . . .                              | 436 |
| 914. Șnițel de vițel „Palermo” . . . . .                            | 436 |
| 915. Șnițel de vițel cu sos tomat . . . . .                         | 436 |
| 916. Șnițel de vițel (someșan) . . . . .                            | 437 |
| 917. Șnițel de vițel à la Ștefania . . . . .                        | 437 |
| 918. Stek de vițel cu ficat de pui . . . . .                        | 438 |
| 919. Stufat de vițel . . . . .                                      | 438 |
| 920. Tocană ca la Alba Iulia . . . . .                              | 439 |
| 921. Tocană „Debrețin” . . . . .                                    | 439 |
| 922. Tocană ca la „Șapte vinători” . . . . .                        | 440 |
| 923. Tocană de vițel (ardelenească) . . . . .                       | 440 |
| 924. Tocană de vițel (poloneză) . . . . .                           | 441 |

## H. Mîncăruri din legume cu carne de ovine

### a. Preparate din carne de miel

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| 925. Anghemacht cu carne de miel . . . . .   | 441 |
| 926. Blanchet din carne de miel . . . . .    | 442 |
| 927. Cap de miel la tavă . . . . .           | 442 |
| 928. Carne de miel cu tarhon . . . . .       | 443 |
| 929. Ciuperci cu carne de miel . . . . .     | 443 |
| 930. Cotlet de miel pane . . . . .           | 444 |
| 931. Drob de miel . . . . .                  | 444 |
| 932. Fasole verde cu carne de miel . . . . . | 445 |



|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| 933. Ghiveci din măruntaie de miel . . . . .        | 445 |
| 934. Mazăre cu carne de miel . . . . .              | 446 |
| 935. Miel cu sos de smîntînă (fricase) . . . . .    | 446 |
| 936. Papricaş de miel cu cartofi . . . . .          | 447 |
| 937. Papricaş de miel cu găluşte . . . . .          | 447 |
| 938. Pilaf cu carne de miel . . . . .               | 448 |
| 939. Saşlic de miel (frigărui) . . . . .            | 448 |
| 940. Spanac cu carne de miel . . . . .              | 449 |
| 941. Stufat de miel . . . . .                       | 449 |
| 942. Tocană cu carne de miel . . . . .              | 450 |
| 943. Tocană de primăvară cu carne de miel . . . . . | 450 |
| 944. Verdeţuri cu carne de miel . . . . .           | 451 |

*b. Preparate din carne de berbec şi carne de oaie*

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 945. Berbec cu varză . . . . .                         | 451 |
| 946. Fasole boabe cu carne de berbec . . . . .         | 452 |
| 947. Jigo (pulpă) de berbec cu fasole bonbe . . . . .  | 452 |
| 948. Legume cu carne de berbec . . . . .               | 453 |
| 949. Pulpă de berbec cu sos vinătoresc . . . . .       | 453 |
| 950. Ragut de berbec . . . . .                         | 454 |
| 951. Ragut de berbec (german) . . . . .                | 454 |
| 952. Şniţel pane din carne de berbec . . . . .         | 455 |
| 953. Tocană cu carne de berbec (bulgărească) . . . . . | 455 |
| 954. Tocană cu carne de berbec şi cartofi . . . . .    | 456 |
| 955. Tocană cu carne de oaie . . . . .                 | 456 |

## VI. FRIPTURI ŞI GARNITURI

### A. Fripturi

*a. Din carne de pasăre*

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| 956. Friptură din carne de pui la tavă . . . . . | 459 |
| 957. Pui la frigare . . . . .                    | 459 |

*b. Din carne de miel*

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| 958. Carne de miel la frigare . . . . .   | 460 |
| 959. Friptură înăbuşită de miel . . . . . | 460 |
| 960. Friptură de miel la tavă . . . . .   | 460 |
| 961. Pulpă de miel la frigare . . . . .   | 461 |

*c. Din carne de berbec*

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| 962. Fudului de berbec la grătar . . . . .           | 461 |
| 963. Frigărui dobrogene cu carne de berbec . . . . . | 461 |

*d. Din carne de porc*

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| 964. Antricot de porc la grătar . . . . .           | 462 |
| 965. Cîrnaţi proaspeţi de porc la tigaie . . . . .  | 462 |
| 966. Cotlet de porc la grătar . . . . .             | 462 |
| 967. Cotlet de porc la tavă . . . . .               | 463 |
| 968. Ficat de porc la grătar . . . . .              | 463 |
| 969. Frigărui din carne de porc . . . . .           | 463 |
| 970. Frigărui din carne de porc şi berbec . . . . . | 464 |
| 971. Inimă de porc la grătar . . . . .              | 464 |
| 972. Muşchi de porc la grătar . . . . .             | 464 |
| 973. Muşchi de porc împănăat . . . . .              | 465 |
| 974. Piept de porc (scăritică) la grătar . . . . .  | 465 |
| 975. Pulpă de porc la tavă . . . . .                | 465 |
| 976. Rinichi de porc la grătar . . . . .            | 466 |

*e. Din carne de vită şi carne de viţel*

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| 977. Antricot de vită la grătar . . . . .                      | 466 |
| 978. Creier de vită la grătar . . . . .                        | 466 |
| 979. Frigărui asortate . . . . .                               | 467 |
| 980. Frigărui asortate cu organe . . . . .                     | 467 |
| 981. Friptură din carne de vită împănăată cu slănină . . . . . | 467 |
| 982. Friptură din carne de vită la tavă . . . . .              | 468 |
| 983. Friptură de viţel la tavă . . . . .                       | 468 |
| 984. Muşchi de vită la grătar . . . . .                        | 468 |
| 985. Pulpă de vită la tavă . . . . .                           | 469 |
| 986. Vrăbioară de vită la grătar . . . . .                     | 469 |
| 987. Vrăbioară de vită la tavă . . . . .                       | 469 |

### B. Garnituri

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| 988. Cartofi cu ceapă . . . . .                     | 470 |
| 989. Cartofi naturi . . . . .                       | 470 |
| 990. Cartofi prăjiţi . . . . .                      | 470 |
| 991. Cartofi sote . . . . .                         | 471 |
| 992. Ciuperci la grătar . . . . .                   | 471 |
| 993. Fasole verde sote . . . . .                    | 471 |
| 994. Garnitură asortată . . . . .                   | 472 |
| 995. Griş garnitură . . . . .                       | 472 |
| 996. Legume asortate . . . . .                      | 472 |
| 997. Macaroane cu unt . . . . .                     | 473 |
| 998. Mămăliguţă pripită . . . . .                   | 473 |
| 999. Mămăliguţă pripită din mălai extra . . . . .   | 473 |
| 1000. Mămăligă românească . . . . .                 | 474 |
| 1001. Mămăligă românească din mălai extra . . . . . | 474 |
| 1002. Mazăre sote . . . . .                         | 474 |
| 1003. Morcovi sote . . . . .                        | 475 |
| 1004. Pilaf . . . . .                               | 475 |
| 1005. Pireu din cartofi . . . . .                   | 475 |
| 1006. Varză călită . . . . .                        | 476 |
| 1007. Varză roşie înăbuşită (călită) . . . . .      | 476 |

## VII. SALATE

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| 1008. Salată de andive . . . . .                                  | 477 |
| 1009. Salată de ardei copti . . . . .                             | 477 |
| 1010. Salată de ardei copti şi roşii . . . . .                    | 478 |
| 1011. Salată bulgărească din ciuperci . . . . .                   | 478 |
| 1012. Salată de castraveţi (clujeană) . . . . .                   | 478 |
| 1013. Salată de castraveţi muraţi . . . . .                       | 479 |
| 1014. Salată de castraveţi cu roşii . . . . .                     | 479 |
| 1015. Salată din castraveţi, roşii, ardei gras şi ceapă . . . . . | 479 |
| 1016. Salată din castraveţi cu roşii şi ceapă . . . . .           | 480 |
| 1017. Salată din ciuperci (poloneză) . . . . .                    | 480 |
| 1018. Salată din conopidă . . . . .                               | 480 |
| 1019. Salată din conopidă cu muştar . . . . .                     | 481 |
| 1020. Salată creaţă . . . . .                                     | 481 |
| 1021. Salată de morcovi . . . . .                                 | 481 |
| 1022. Salată din roşii . . . . .                                  | 482 |
| 1023. Salată din roşii (moldovenească) . . . . .                  | 482 |
| 1024. Salată din roşii umplute (bulgărească) . . . . .            | 482 |
| 1025. Salată din sfeclă roşie . . . . .                           | 483 |
| 1026. Salată din varză albă cu ardei gras . . . . .               | 483 |
| 1027. Salată din varză albă proaspătă . . . . .                   | 483 |
| 1028. Salată din varză albă murată . . . . .                      | 484 |
| 1029. Salată din varză roşie . . . . .                            | 484 |
| 1030. Salată verde . . . . .                                      | 484 |
| 1031. Salată verde ardelenască . . . . .                          | 485 |
| 1032. Salată verde cu sos de muştar . . . . .                     | 485 |

## VIII. PREPARATE DIN VÎNAT

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| 1033. Cotlet din carne de porc mistreţ cu sos de vin . . . . .  | 487 |
| 1034. Escalop din carne de căprioară cu ciuperci . . . . .      | 487 |
| 1035. Fazan la tavă . . . . .                                   | 488 |
| 1036. Iepure cu sos de lămîie (à la grec) . . . . .             | 489 |
| 1037. Iepure cu ciuperci . . . . .                              | 489 |
| 1038. Iepure cu măsline . . . . .                               | 490 |
| 1039. Medalion din carne de căprioară cu ciuperci . . . . .     | 490 |
| 1040. Papricaş din carne de porc mistreţ (vinătoresc) . . . . . | 491 |
| 1041. Pulpă de porc mistreţ în aspici . . . . .                 | 491 |
| 1042. Sarmale cu carne de vînat în foi de varză . . . . .       | 492 |
| 1043. Sive cu carne de iepure . . . . .                         | 493 |
| 1044. Şniţel natur din carne de porc mistreţ . . . . .          | 493 |

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| 1045. Spinare de căprioară cu sos de smântână . . . . . | 494 |
| 1046. Terină de căprioară (piesă întregă) . . . . .     | 494 |
| 1047. Terină de iepure (piesă întreagă) . . . . .       | 495 |
| 1048. Tocană cu carne de porc mistreț . . . . .         | 495 |

## IX. DULCIURI DE BUCĂTĂRIE

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| 1049. Budincă „Cina“ . . . . .                          | 497 |
| 1050. Budincă cu brinză de vaci . . . . .               | 497 |
| 1051. Budincă cu fructe confiate . . . . .              | 498 |
| 1052. Budincă de clătite cu sos de vin . . . . .        | 498 |
| 1053. Budincă din griș cu sirop . . . . .               | 499 |
| 1054. Budincă din griș cu sos de vin . . . . .          | 499 |
| 1055. Budincă din macaroane cu brinză de vaci . . . . . | 500 |
| 1056. Budincă din macaroane și sirop . . . . .          | 500 |
| 1057. Budincă din orez cu mere . . . . .                | 501 |
| 1058. Budincă din orez cu sos de cacao . . . . .        | 501 |
| 1059. Budincă din orez cu sos de vin . . . . .          | 502 |
| 1060. Budincă din piine albă cu mere . . . . .          | 502 |
| 1061. Budincă din piine albă cu sos de vin . . . . .    | 503 |
| 1062. Budincă din tăiței cu mac . . . . .               | 503 |
| 1063. Budincă din tăiței cu nuci . . . . .              | 504 |
| 1064. Budincă din tăiței cu sos de vanilie . . . . .    | 504 |
| 1065. Clătite cu brinză de vaci . . . . .               | 505 |
| 1066. Clătite cu dulceață . . . . .                     | 505 |
| 1067. Clătite cu gem . . . . .                          | 506 |
| 1068. Cocteil cu brinză de vaci și portocale . . . . .  | 506 |
| 1069. Colțunași cu brinză de vaci . . . . .             | 507 |
| 1070. Compot de caise sau piersici . . . . .            | 507 |
| 1071. Compot de cireșe . . . . .                        | 507 |
| 1072. Compot de gutui . . . . .                         | 508 |
| 1073. Compot de mere sau pere . . . . .                 | 508 |
| 1074. Compot de vișine . . . . .                        | 508 |
| 1075. Cremă cu sos de cacao . . . . .                   | 509 |
| 1076. Cremă de zahăr caramel . . . . .                  | 509 |
| 1077. Cremă de zahăr caramel cu lămâie . . . . .        | 510 |
| 1078. Cremă de zahăr caramel cu portocale . . . . .     | 510 |
| 1079. Griș cu lapte . . . . .                           | 511 |
| 1080. Griș cu frișcă și fructe confiate . . . . .       | 511 |
| 1081. Langoși . . . . .                                 | 511 |
| 1082. Lapte de pasăre . . . . .                         | 512 |
| 1083. Minciunele . . . . .                              | 512 |
| 1084. Mere coapte . . . . .                             | 513 |
| 1085. Mere în foietaj . . . . .                         | 513 |
| 1086. Mere sufle . . . . .                              | 513 |
| 1087. Omletă cu mere . . . . .                          | 514 |
| 1088. Omletă sufle . . . . .                            | 514 |
| 1089. Orez cu frișcă . . . . .                          | 515 |
| 1090. Orez cu lapte . . . . .                           | 515 |
| 1091. Orez cu mere . . . . .                            | 515 |
| 1092. Papanashi . . . . .                               | 516 |
| 1093. Papanashi fierți . . . . .                        | 516 |
| 1094. Piroști cu brinză . . . . .                       | 516 |
| 1095. Plăcintă cu brinză de vaci . . . . .              | 517 |
| 1096. Plăcintă cu brinză de vaci și stafide . . . . .   | 517 |
| 1097. Plăcintă cu mere . . . . .                        | 518 |
| 1098. Salată de căpșuni . . . . .                       | 518 |
| 1099. Salată de portocale . . . . .                     | 518 |
| 1100. Sufleu surpriză . . . . .                         | 519 |
| 1101. Sufleu de vanilie . . . . .                       | 519 |
| 1102. Ștrudel cu brinză de vaci . . . . .               | 520 |
| 1103. Ștrudel cu mere . . . . .                         | 520 |
| 1104. Tăiței cu brinză de vaci . . . . .                | 521 |
| 1105. Tăiței cu mac . . . . .                           | 521 |
| 1106. Tăiței cu nuci . . . . .                          | 522 |
| 1107. Tarte cu brinză de vaci . . . . .                 | 522 |

## X. PREPARATE ȘI SEMIPREPARATE „GOSPODINA“

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1108. Ardei umpluți cu carne de porc și vită . . . . .                      | 523 |
| 1109. Ardei umpluți cu carne de vită . . . . .                              | 523 |
| 1110. Ardei umpluți cu orez . . . . .                                       | 524 |
| 1111. Aspic cu gelatină . . . . .                                           | 524 |
| 1112. Cașcaval pane . . . . .                                               | 525 |
| 1113. Chiflelețe din cartofi . . . . .                                      | 525 |
| 1114. Chiftele din cartofi cu carne de porc . . . . .                       | 525 |
| 1115. Chiftele din cartofi cu carne de porc și vită . . . . .               | 526 |
| 1116. Chiftele din stavrid . . . . .                                        | 526 |
| 1117. Crap pentru prăjit . . . . .                                          | 527 |
| 1118. Dovlecei umpluți cu carne de porc și vită . . . . .                   | 527 |
| 1119. Fasole bătută . . . . .                                               | 527 |
| 1120. Foi de clătite . . . . .                                              | 528 |
| 1121. Foi de clătite din cartofi . . . . .                                  | 528 |
| 1122. Găluște cu prune . . . . .                                            | 528 |
| 1123. Ghiveci cu legume . . . . .                                           | 529 |
| 1124. Iahnice de fasole boabe . . . . .                                     | 529 |
| 1125. Limbă de vită cu boja . . . . .                                       | 530 |
| 1126. Maioneză . . . . .                                                    | 530 |
| 1127. Orez cu lapte . . . . .                                               | 530 |
| 1128. Ouă à la rus . . . . .                                                | 531 |
| 1129. Ouă à la rus în aspic . . . . .                                       | 531 |
| 1130. Papanashi cu brinză de vaci . . . . .                                 | 531 |
| 1131. Pastă din cartofi, ouă fierte și maioneză . . . . .                   | 532 |
| 1132. Pastă din sardele . . . . .                                           | 532 |
| 1133. Pastă din stavrid . . . . .                                           | 532 |
| 1134. Perișoare cu verdețuri . . . . .                                      | 533 |
| 1135. Piftie cu carne de pui . . . . .                                      | 533 |
| 1136. Pîrjoale moldovenești . . . . .                                       | 534 |
| 1137. Plăcintă sibiană . . . . .                                            | 534 |
| 1138. Pui la tavă . . . . .                                                 | 534 |
| 1139. Pui pane . . . . .                                                    | 535 |
| 1140. Roșii umplute cu orez . . . . .                                       | 535 |
| 1141. Ruladă din legume și carne de vită . . . . .                          | 535 |
| 1142. Salată din ardei copti . . . . .                                      | 536 |
| 1143. Salată boeuf . . . . .                                                | 536 |
| 1144. Salată berlineză . . . . .                                            | 536 |
| 1145. Salată din brinză cu roșii . . . . .                                  | 537 |
| 1146. Salată din cartofi cu maioneză (cehoslovacă) . . . . .                | 537 |
| 1147. Salată din chilcă . . . . .                                           | 537 |
| 1148. Salată din legume cu carne (cehoslovacă) . . . . .                    | 538 |
| 1149. Salată din sfeclă roșie . . . . .                                     | 538 |
| 1150. Salată orientală de iarnă . . . . .                                   | 538 |
| 1151. Salată orientală de primăvară . . . . .                               | 539 |
| 1152. Salată orientală de vară . . . . .                                    | 539 |
| 1153. Salată à la rus . . . . .                                             | 539 |
| 1154. Sarmale cu carne de porc în foi de varză . . . . .                    | 540 |
| 1155. Sarmale cu carne de porc în foi de varză cu orez și arpacaș . . . . . | 540 |
| 1156. Sarmăluțe cu carne de porc în foi de viță (cu arpacaș) . . . . .      | 541 |
| 1157. Sarmale cu carne de porc și vită în foi de varză . . . . .            | 541 |
| 1158. Sarmăluțe cu carne de vită în foi de viță . . . . .                   | 542 |
| 1159. Saramură din stavrid . . . . .                                        | 542 |
| 1160. Șnițel pane din carne de porc . . . . .                               | 542 |
| 1161. Șnițel pane din carne de vită . . . . .                               | 543 |

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 1162. Stavrid prăjit . . . . .         | 543 |
| 1163. Varză călită . . . . .           | 543 |
| 1164. Varză cu carne de porc . . . . . | 543 |
| 1165. Varză cu orez . . . . .          | 544 |
| 1166. Varză murată tocată . . . . .    | 544 |
| 1167. Vinete pane . . . . .            | 544 |

## XI. PREPARATE PIZZA

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1168. Aluat pizza . . . . .          | 545 |
| 1169. Sos pizza . . . . .            | 545 |
| 1170. Pizza „Alexandres“ . . . . .   | 546 |
| 1171. Pizza „Bologneza“ . . . . .    | 546 |
| 1172. Pizza „Capriciosa“ . . . . .   | 546 |
| 1173. Pizza „Due stagione“ . . . . . | 547 |
| 1174. Pizza „Italiana“ . . . . .     | 547 |
| 1175. Pizza „Napolitana“ . . . . .   | 547 |
| 1176. Pizza „Romana“ . . . . .       | 548 |

## XII. PREPARATE CULINARE DIN STAVRID

### A. Gustări reci

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| 1177. Chifteluțe din stavrid . . . . .               | 549 |
| 1178. Cîrnați din stavrid . . . . .                  | 550 |
| 1179. Clătite cu pastă din stavrid . . . . .         | 550 |
| 1180. Crochete din stavrid . . . . .                 | 551 |
| 1181. Gogoși din stavrid . . . . .                   | 551 |
| 1182. Medalion din stavrid . . . . .                 | 552 |
| 1183. Rulou din stavrid cu salată à la rus . . . . . | 552 |
| 1184. Salată din stavrid cu ceapă . . . . .          | 553 |
| 1185. Stavrid cu salată orientală . . . . .          | 553 |
| 1186. Stavrid cu sos de maioneză (remulad) . . . . . | 554 |
| 1187. Tort aperitiv din stavrid . . . . .            | 554 |

### B. Ciorbe—borșuri

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| 1188. Borș cu perișoare din stavrid . . . . .   | 555 |
| 1189. Borș din stavrid . . . . .                | 555 |
| 1190. Ciorbă cu perișoare din stavrid . . . . . | 556 |
| 1191. Ciorbă de stavrid . . . . .               | 557 |

### C. Mîncăruri

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| 1192. Ardei umpluți cu stavrid . . . . .           | 557 |
| 1193. Cartofi umpluți cu stavrid . . . . .         | 558 |
| 1194. Chiftele marinate din stavrid . . . . .      | 559 |
| 1195. File din stavrid gratinat . . . . .          | 559 |
| 1196. Ghiveci cu stavrid . . . . .                 | 560 |
| 1197. Musaca de cartofi cu stavrid . . . . .       | 560 |
| 1198. Pîrjoale din stavrid . . . . .               | 561 |
| 1199. Perișoare din stavrid cu sos tomat . . . . . | 561 |
| 1200. Plachie cu stavrid . . . . .                 | 562 |
| 1201. Roși umplute cu stavrid . . . . .            | 562 |
| 1202. Sarmale din stavrid . . . . .                | 563 |
| 1203. Stavrid pane . . . . .                       | 564 |

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| 1204. Stavrid pescăresc . . . . .                    | 564 |
| 1205. Stavrid cu pilaf . . . . .                     | 565 |
| 1206. Stavrid rasol cu legume . . . . .              | 565 |
| 1207. Stavrid în saramură . . . . .                  | 566 |
| 1208. Stavrid cu sos de lămîie (à la grec) . . . . . | 566 |
| 1209. Stavrid cu sos de usturoi (spaniol) . . . . .  | 567 |
| 1210. Stavrid pe varză . . . . .                     | 567 |
| 1211. Vinete umplute cu stavrid . . . . .            | 568 |
| 1212. Zacuscă cu stavrid . . . . .                   | 569 |

### D. Semipreparate

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| 1213. Aspic din stavrid . . . . .          | 569 |
| 1214. Esență din oase de stavrid . . . . . | 570 |

### E. Semipreparate „Gospodina“

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 1215. Cîrnați din stavrid . . . . .                    | 570 |
| 1216. Pastă din stavrid pentru chiftele . . . . .      | 571 |
| 1217. Pastă din stavrid pentru cîrnați . . . . .       | 571 |
| 1218. Pastă din stavrid pentru gustări . . . . .       | 572 |
| 1219. Pastă din stavrid pentru pîrjoale . . . . .      | 572 |
| 1220. Pastă din stavrid pentru sarmale . . . . .       | 573 |
| 1221. Pastă din stavrid pentru umplut legume . . . . . | 573 |

## XIII. PREPARATE DE CARMANGERIE

### A. Preparate de carmangerie din carne de porc, vită și ovine

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| 1222. Burduf cu sînge . . . . .                      | 575 |
| 1223. Cap de porc fiert cu boia și usturoi . . . . . | 575 |
| 1224. Cîrnați proaspeți de porc . . . . .            | 576 |
| 1225. Cîrnați bulgărești . . . . .                   | 576 |
| 1226. Cîrnați oltenesti . . . . .                    | 577 |
| 1227. Caltaboși cu orez și stafide . . . . .         | 577 |
| 1228. Caltaboși cu orez . . . . .                    | 578 |
| 1229. Mețvurșt . . . . .                             | 578 |
| 1230. Mititei (cu carne de vită) . . . . .           | 578 |
| 1231. Mititei (cu prapure) . . . . .                 | 579 |
| 1232. Mititei (cu carne de vită și oaie) . . . . .   | 579 |
| 1233. Patricieni . . . . .                           | 579 |

### B. Preparate din carne de vînat

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| 1234. Cîrnați afumați de căprioară . . . . . | 580 |
| 1235. Cîrnați afumați de cerb . . . . .      | 580 |
| 1236. Cîrnați de mistreț . . . . .           | 581 |
| 1237. Cotlet de mistreț afumat . . . . .     | 581 |
| 1238. Mușchi țigănesc de căprioară . . . . . | 581 |
| 1239. Mușchi țigănesc de mistreț . . . . .   | 582 |
| 1240. Pastramă de căprioară . . . . .        | 582 |
| 1241. Pastramă de cerb . . . . .             | 582 |
| 1242. Pastramă de mistreț . . . . .          | 583 |
| 1243. Ruladă de căprioară . . . . .          | 583 |
| 1244. Ruladă de mistreț . . . . .            | 583 |
| 1245. Tobă de mistreț . . . . .              | 584 |

## PARTEA A II-A

|                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| — Termeni tehnici folosiți în cuprinsul rețetelor . . . . .                                    | 587 |
| — Indicații tehnice privind principalele metode moderne de prelucrare culinară . . . . .       | 589 |
| — Tabele de compoziție a produselor alimentare . . . . .                                       | 592 |
| — Metodologia de determinare a valorii calorice și nutritive a preparatelor culinare . . . . . | 599 |

|                                                                                                                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| — Indicații privind utilizarea cărnii de vită, mînzat și porc pe grupe de preparate culinare . . . . .                                                              | 601 |
| — Indicii medii realizați la carnea de vită în carcasă și la carnea de porc în carcasă, tranșată în carmangeriile întreprinderilor de alimentație publică . . . . . | 603 |
| — Index alfabetic . . . . .                                                                                                                                         | 607 |

# P A R T E A I





## A. SOSURI RECI

## 1. SOS ALB (CHAUD-FROID)

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|---------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — unt               | kg  | 0,080                    | <b>1 kg</b>  |
| — făină             | kg  | 0,100                    |              |
| — supă de pasăre *) | kg  | 0,850                    |              |
| — frișcă            | kg  | 0,100                    |              |
| — gelatină          | kg  | 0,030                    |              |
| — sare              | kg  | 0,015                    |              |

\*) sau esență de pește pentru preparate din pește.

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Făina se cerne. Gelatina se înmoaie în apă rece, se adaugă în 100 g supă de pasăre, se topește pe foc foarte mic.

## Tehnica preparării

Untul se topește, se amestecă cu făina dizolvată în 100 g supă de pasăre, fără să se formeze aglomerări. Se adaugă supă de oase (650 g), frișcă și sare și se fierb circa 20 minute la foc moderat. Se adaugă gelatina și se amestecă pînă la omogenizarea acesteia. Sosul se strecoară prin etamină. Se folosește la înnaparea unor preparate reci din pasăre, subproduse din carne de vită, precum și pește.

## 2. ASPIC CU GELATINĂ

| Materii prime                                       | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — oase fără măduvă și sită                          | kg  | 2,000                    | <b>1 kg</b>  |
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 0,050                    |              |
| — gelatină                                          | kg  | 0,100                    |              |
| — morcovi                                           | kg  | 0,100                    |              |
| — țelină rădăcină                                   | kg  | 0,050                    |              |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac                   | kg  | 0,100                    |              |
| — ceapă                                             | kg  | 0,050                    |              |
| — oțet 9°                                           | l   | 0,005                    |              |
| — vin                                               | l   | 0,100                    |              |
| — coniac                                            | l   | 0,010                    |              |
| — ouă (2 albușuri)                                  | kg  | 0,050                    |              |
| — tarhon conservă                                   | kg  | 0,005                    |              |
| — foi dafin                                         | kg  | 0,00025                  |              |
| — piper boabe                                       | kg  | 0,0005                   |              |
| — sare                                              | kg  | 0,010                    |              |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Oasele se spală, se taie bucăți, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Gelatina se pune la înmuiat în apă rece. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și ceapa se curăță, se spală; 1/4 din cantitate se taie felii subțiri, iar restul (3/4) se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec printr-un jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Carnea se spală, se zvîntă și se toacă cu mașina cu sită mare. Tarhonul se curăță și se spală.

## Tehnica preparării

Oasele se pun la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă legumele crestate și se fierb împreună circa 3 ore. Supa rezultată se strecoară prin sită fină și se lasă să se răcească. Separat, se pun într-un vas, carne tocată, gelatină, legumele tăiate felii, se adaugă oțet, piper boabe, foi de dafin, tarhon, albușuri de ou și puțină apă rece. Se bate cu

telul, pînă cînd albușul începe să se spumeze. La această compoziție se adaugă treptat, toată cantitatea de supă caldă, se așază din nou pe plită, la foc moderat, amestecînd ușor pentru a nu se prinde de vas, pînă ce începe să fiarbă și se retrage vasul pe marginea plitei.

După ce compoziția de carne se ridică la suprafață, se continuă fierberea circa 45 minute, fără să se mai amestece, stropindu-se cu apă rece de 2—3 ori. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și coniac. Se strecoară prin etamină înmuiată în apă și stoarsă. După răcire, se păstrează la rece.

### 3. ASPIC FĂRĂ GELATINĂ

| Materii prime                                       | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — picioare și șorici de porc                        | kg  | 1,500                       | <b>1 kg</b>  |
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 0,050                       |              |
| — morcovi                                           | kg  | 0,050                       |              |
| — țelină rădăcină                                   | kg  | 0,050                       |              |
| — pătrunjel rădăcină și păstirnac                   | kg  | 0,100                       |              |
| — ceapă                                             | kg  | 0,050                       |              |
| — oțet 9°                                           | l   | 0,005                       |              |
| — vin alb                                           | l   | 0,100                       |              |
| — coniac                                            | l   | 0,010                       |              |
| — ouă (2 albușuri)                                  | kg  | 0,050                       |              |
| — tarhon conservă                                   | kg  | 0,010                       |              |
| — foi de dafin                                      | kg  | 0,00025                     |              |
| — piper boabe                                       | kg  | 0,0005                      |              |
| — sare                                              | kg  | 0,010                       |              |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Picioarele de porc și șoricul se trec prin flacăară, se curată, se spală, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstirnacul, ceapa se cu-

rătă, se spală; 1/4 din cantitate se taie felii, iar restul (3/4) se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Carnea se spală, se zvîntă și se toacă cu mașina cu sită mare. Tarhonul se curată și se spală.

##### Tehnica preparării

Picioarele de porc și șoricul se fierb în apă cu sare, se îndepărtează spuma. Se adaugă legumele crestate și se fierb împreună circa 3 ore. Supa rezultată se strecoară prin sită fină, se degresează și se lasă să se răcească. Separat, se pun într-un vas carne tocată, legumele tăiate felii, se adaugă oțet, piper boabe, foi de dafin, tarhon, albușuri de ou și puțină apă rece. Se bate cu telul pînă cînd albușul începe să se spumeze. La această compoziție se adaugă treptat, toată cantitatea de supă caldă, se așază din nou pe plită, la foc moderat, amestecînd ușor pentru a nu se prinde de vas, pînă ce începe să fiarbă și se retrage vasul pe marginea plitei. După ce compoziția de carne se ridică la suprafață, se continuă fierberea circa 45 minute fără să se mai amestece, stropindu-se cu apă rece de 2—3 ori.

Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și coniac. Se strecoară prin etamină înmuiată în apă rece și stoarsă. După răcire, se păstrează la rece.

### 4. SOS BRUN (CHAUD-FROID)

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — bulion (consome) *) | kg  | 0,250                       | <b>1 kg</b>  |
| — sos Madera *)       | kg  | 0,750                       |              |
| — gelatină            | kg  | 0,050                       |              |

\*) se preiau rețetele respective.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Gelatina se înmoaie în puțină apă rece, se topește pe foc foarte mic, se strecoară și se adaugă în bulion (consome).

##### Tehnica preparării

Sosul Madera se fierbe circa 10 minute împreună cu gelatina, se îndepărtează spuma. Sosul obținut se lasă puțin să se răcească, se strecoară prin etamină înmuiată în apă rece și stoarsă.

Se folosește la înnaparea (acoperirea) unor preparate din vinat, carne de vită ș.a.

## 5. SOS DE LĂMIIE (À LA GREC)

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|--------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — lămîie                 | kg  | 0,300                    | <b>1 kg</b>  |
| — sare de lămîie         | kg  | 0,003                    |              |
| — ulei                   | kg  | 0,250                    |              |
| — apă minerală sau sifon | l   | 0,650                    |              |
| — mărar verde            | kg  | 0,050                    |              |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,025                    |              |
| — piper măcinat          | kg  | 0,002                    |              |
| — sare                   | kg  | 0,010                    |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Lămîia se spală și i se extrage sucul. Mărarul și pătrunjelul verde se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Uleiul se bate cu telul într-un vas de inox sau porțelan, pînă începe să se tulbure. Se adaugă suc de lămîie, apă minerală sau sifon, sare de lămîie, sare, piper, continuînd baterea. Se adaugă mărarul și pătrunjelul verde.

Se servește la preparate din pește, creier, ciuperci și alte preparate pregătite à la grec.

## 6. MAIONEZĂ

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — ouă (8 gălbenușuri) | kg  | 0,200                    | <b>1 kg</b>  |
| — ulei                | kg  | 0,250                    |              |
| — margarină           | kg  | 0,500                    |              |
| — muștar              | kg  | 0,075                    |              |
| — sare de lămîie      | kg  | 0,002                    |              |
| — sare                | kg  | 0,015                    |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb timp de 10 minute pînă ce au o consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se separă gălbenușurile de

albușuri. Sarea de lămîie se dizolvă în puțină apă rece (10 ml). Margarina se alifiază cu o paletă.

#### Tehnica preparării

Gălbenușurile fierte se trec printr-o sită fină sau răzătoare cu ochiuri fine, se adaugă sare, muștar, amestecînd continuu pentru omogenizare. Compoziția obținută se bate la robot sau manual, se adaugă margarina care trebuie să fie de consistență potrivită, continuînd amestecarea pînă ce compoziția se alifiază. Se adaugă treptat, cîte puțin, uleiul care trebuie să fie rece. Cînd este gata, se adaugă sare de lămîie, se mai bate pentru omogenizare.

#### Prezentarea și servirea

Se prezintă în sosieră.

Se folosește la prepararea salatelor din legume, preparate din ouă și alte sosuri.

## 7. SOS DE MAIONEZĂ CU ASPIC

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|---------------|-----|--------------------------|--------------|
| — maioneză *) | kg  | 0,750                    | <b>1 kg</b>  |
| — aspic *)    | kg  | 0,300                    |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Aspicul se topește la foc moderat, în așa fel încît să nu depășească temperatura de 17-18° C.

#### Tehnica preparării

Aspicul se amestecă ușor cu maioneza, pînă ce se obține o compoziție omogenă.

Se folosește la înnaparea unor preparate din pește, legume, pasăre ș.a.

\*) se preiau rețetele respective.



## 8. SOS DE MAIONEZĂ CU MUȘTAR

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|--------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — maioneză *)            | kg  | 0,700                    | 1 kg         |
| — muștar                 | kg  | 0,250                    |              |
| — oțet 9°                | l   | 0,025                    |              |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                    |              |
| — apă minerală sau sifon | l   | 0,100                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### *Tehnica preparării*

Maioneza se pune într-un vas și se amestecă cu muștar, piper și oțet. Se adaugă treptat apa minerală sau sifon, amestecând continuu până se obține un sos omogen.

### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din ouă, pește, salate de crudități, sparanghel, conopidă ș.a.

## 9. SOS DE OȚET CU VERDEAȚĂ

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|--------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — oțet 9°                | l   | 0,150                    | 1 kg         |
| — ulei                   | kg  | 0,250                    |              |
| — tarhon verde           | kg  | 0,100                    |              |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,100                    |              |
| — apă minerală sau sifon | l   | 0,550                    |              |
|                          | l   | 0,550                    |              |
| — piper măcinat          | kg  | 0,003                    |              |
| — sare                   | kg  | 0,010                    |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării :*

Se pun într-un vas : ulei, oțet, apă minerală sau sifon, sare, piper, pătrunjel verde, tarhon și se amestecă până se obține sosul.

#### *Prezentarea și servirea :*

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la rasol din carne de vită și alte preparate.

## 10. SOS RAVIGOT

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|--------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — maioneză *)            | kg  | 0,700                    | 1 kg         |
| — castraveți murați      | kg  | 0,250                    |              |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,100                    |              |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                    |              |
| — tarhon verde           | kg  | 0,100                    |              |
| — apă minerală sau sifon | l   | 0,200                    |              |
|                          | l   | 0,200                    |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie mărunt și se storc de zeamă. Pătrunjelul verde și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Maioneza se pune într-un vas din inox sau castron de porțelan, se adaugă castraveți, pătrunjel, ceapă și tarhon. Se amestecă ușor, adăugând treptat apă minerală sau sifon.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din ouă, pește ș.a.

\*) se preia rețeta respectivă.

## 11. SOS REMULAD

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|---------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — maioneză *)       | kg  | 0,700                    | 1 kg         |
| — castraveți murați | kg  | 0,300                    |              |
| — ouă               | kg  | 0,150                    |              |
| — muștar            | kg  | 0,100                    |              |
| — tarhon verde      | kg  | 0,100                    |              |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,100                    |              |
| — oțet 9°           | l   | 0,010                    |              |
| — piper măcinat     | kg  | 0,002                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Castraveții se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie mărunt. Ouăle se spală, se de-

zinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Maioneza se amestecă treptat cu : castraveți, tarhon, pătrunjel verde, oțet, piper, muștar ; pentru uniformizarea compoziției, se amestecă ușor.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din ouă, pește, subproduse din carne de vită ș.a.

## 12. SOS TARTAR

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — maioneză *)     | kg  | 0,650                    | 1 kg         |
| — ouă             | kg  | 0,150                    |              |
| — ceapă verde     | kg  | 0,300                    |              |
| — muștar          | kg  | 0,150                    |              |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,100                    |              |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                    |              |
| — sare            | kg  | 0,010                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consis-

tență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie mărunt.

Ceapa verde și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Maioneza se amestecă treptat cu ceapă verde, pătrunjel, ouă tăiate mărunt, muștar, piper, sare. Pentru uniformizarea sosului, se amestecă ușor.

Se păstrează la rece.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate reci din pește, ouă, subproduse din carne de vită ș.a.

## 13. SOS DE UNT (MAÎTRE D'HOTEL)

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|---------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — unt               | kg  | 0,950                    | 1 kg         |
| — lămâie            | kg  | 0,150                    |              |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,100                    |              |
| — piper alb măcinat | kg  | 0,001                    |              |
| — sare              | kg  | 0,010                    |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Lămâia se spală și i se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Untul se frământă într-un vas împreună cu pătrunjelul verde, sare, piper și suc de lămâie, obținînd o compoziție omogenă. Compoziția obținută se toarnă (dresează) pe coli de hîrtie pergament în formă de avelină cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț sau se dresează sub formă de fitil cu diametru de 2 cm pe hîrtie pergament ; se rulează hîrtia, obținînd un rulou. Se păstrează la rece pînă în momentul servirii.

Se folosește ca element de gust și decor pentru preparatele la grătar din carne de vită și pește.

## 14. SOS DE USTUROI (MUJDEI)

| Materii prime                          | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|----------------------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — usturoi                              | kg  | 0,500                    | <b>1 kg</b>  |
| — supă de carne sau esență de pește *) | kg  | 0,800                    |              |
|                                        | kg  | 0,800                    |              |
| — sare                                 | kg  | 0,010                    |              |

\*) se preiau rețetele respective în funcție de preparatul la care este folosit sosul.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală, se taie. Supa de carne se degresează.

#### Tehnica preparării

Usturoiul se pune într-o piuliță de lemn cu sare și se pisează pînă se obține o pastă; se amestecă — după caz — cu supă de carne sau esență de pește, într-un vas de inox.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la fripturi, pui, pește, rasol ș.a.

## 15. SOS VERDE PENTRU PEȘTE

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — maioneză *)          | kg  | 0,900                    | <b>1 kg</b>  |
| — spanac               | kg  | 0,100                    |              |
| — tarhon               | kg  | 0,100                    |              |
| — pătrunjel verde      | kg  | 0,100                    |              |
| — ceapă verde (frunze) | kg  | 0,100                    |              |
| — sare                 | kg  | 0,010                    |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Spanacul, tarhonul, pătrunjelul verde și ceapa verde se curăță și se spală.

#### Tehnica preparării

Spanacul, tarhonul, pătrunjelul și frunzele de ceapă verde se opăresc în apă cu sare, se strecoară și se pasează printr-o sită rară, obținind un pireu. Acest pireu se strecoară din nou prin etamină înmuiată în apă rece, obținind numai suc verde. Sucul verde se adaugă peste maioneză și se amestecă pentru uniformizarea compoziției.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la diferite preparate din pește, raci, legume ș.a.

## 16. SOS VINEGRET

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|--------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — ulei                   | kg  | 0,400                    | <b>1 kg</b>  |
| — ouă                    | kg  | 0,250                    |              |
| — muștar                 | kg  | 0,150                    |              |
| — apă minerală sau sifon | l   | 0,100                    |              |
|                          | l   | 0,100                    |              |
| — oțet 9°                | l   | 0,030                    |              |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,100                    |              |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                    |              |
| — sare                   | kg  | 0,015                    |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu pătrunjel verde, muștar, sare, oțet, piper, ulei și apă minerală sau sifon. Sosul obținut se păstrează la rece.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate reci din ouă, pește, legume ș.a.

## B. SOSURI CALDE

### 17. SOS ALB DIN LAPTE (BECHAMEL)

| Materii prime | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|---------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — lapte       | l   | 1,000                       | <b>1 kg</b>  |
| — făină       | kg  | 0,125                       |              |
| — unt         | kg  | 0,100                       |              |
| — sare        | kg  | 0,010                       |              |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Făina se cerne și se dizolvă în 100 ml. lapte rece; cantitatea de lapte rămas se fierbe.

##### Tehnica preparării

Untul (75 g) se topește într-o cratiță și se adaugă făină dizolvată. Se amestecă continuu, adăugând treptat, lapte (900 ml) și sare. Se fierbe 20 minute la foc moderat. Dacă sosul prezintă aglomerări, se trece prin etamină. Se adaugă la suprafață, bucăți de unt (25 g) pentru a nu prinde crustă. Se menține la cald. Se folosește ca sos de bază pentru pregătirea altor sosuri.

### 18. SOS ALB PICANT (CEHOSLOVAC)

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|---------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — margarină         | kg  | 0,120                       | <b>1 kg</b>  |
| — lapte             | l   | 0,200                       |              |
| — țelină rădăcină   | kg  | 0,200                       |              |
| — morcovi           | kg  | 0,300                       |              |
| — ceapă             | kg  | 0,150                       |              |
| — castraveți murați | kg  | 0,200                       |              |
| — făină             | kg  | 0,100                       |              |
| — zahăr             | kg  | 0,040                       |              |
| — oțet 9°           | l   | 0,010                       |              |
| — supă de carne *)  | kg  | 0,200                       |              |
| — sare              | kg  | 0,015                       |              |
| — piper boabe       | kg  | 0,002                       |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie mărunț. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

##### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în margarină, se adaugă făină amestecată cu lapte, supă de carne, zahăr și piper boabe. Se fierb 30 minute. Se pasează. Se amestecă cu sare, oțet și castraveți.

##### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește cald, la diferite preparate din carne.

### 19. SOS ALB PENTRU RUMENIT (MORNEY)

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|------------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — sos alb din lapte *) | kg  | 0,750                       | <b>1 kg</b>  |
| — smântână             | kg  | 0,100                       |              |
| — cașcaval             | kg  | 0,100                       |              |
| — ouă (3 gălbenușuri)  | kg  | 0,075                       |              |
| — unt                  | kg  | 0,025                       |              |
| — sare                 | kg  | 0,010                       |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

##### Tehnica preparării

Smântina și gălbenușurile de ou se pun într-un vas, se amestecă pentru omogenizare.

Se adaugă treptat, din sosul alb și se fierbe la foc moderat circa 5 minute, amestecând continuu.

Se retrage vasul de pe foc, se adaugă sare, cașcavalul ras (50 g) și se amestecă.

Înainte de introducerea în cuptor (pentru gratinare), la suprafața produsului se adaugă bucăți de unt și jumătate din cantitatea de cașcaval ras.

Sosul se utilizează la preparate din legume, paste făinoase, ouă, ce urmează a fi gratinate.

## 20. SOS ALB DIN SUPĂ DE PASĂRE (SUPREM)

| Materii prime                                              | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|------------------------------------------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — unt                                                      | kg  | 0,100                    | <b>1 kg</b>  |
| — făină                                                    | kg  | 0,125                    |              |
| — supă de pasăre *)                                        | kg  | 0,750                    |              |
| — frișcă                                                   | kg  | 0,100                    |              |
| — esență de ciuperci (lichid de la ciuperci conservate **) | kg  | 0,050                    |              |
| — lămâie sau sare de lămâie                                | kg  | 0,150<br>0,005           |              |
| — ouă (4 gălbenușuri)                                      | kg  | 0,100                    |              |
| — sare                                                     | kg  | 0,010                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) se preia de la preparatele cu ciuperci la care nu se folosește întreaga cantitate de lichid.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne și se dizolvă în 100 g supă de pasăre. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se amestecă cu frișcă pentru omogenizare.

#### Tehnica preparării

Untul (75 g) se topește într-o cratiță și se adaugă făină dizolvată. Se amestecă continuu, adăugând treptat supă, sare, esență de ciuperci și se fierb circa 10 minute. Se adaugă gălbenușurile continuând fierberea circa 15 minute. Dacă sosul prezintă aglomerări, se strecoară prin etamină. Se adaugă sucul de lămâie.

Se adaugă la suprafață bucăți de unt (25 g), pentru a nu forma crustă. Se menține la cald.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește cald la preparate din pasăre, pește ș.a.

## 21. SOS ALB CU VIN

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — esență de pește *)        | kg  | 0,600                    | <b>1 kg</b>  |
| — unt                       | kg  | 0,150                    |              |
| — făină                     | kg  | 0,150                    |              |
| — ouă (3 gălbenușuri)       | kg  | 0,075                    |              |
| — vin alb                   | l   | 0,100                    |              |
| — lămâie sau sare de lămâie | kg  | 0,150<br>0,005           |              |
| — piper boabe               | kg  | 0,001                    |              |
| — sare                      | kg  | 0,010                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Lămâia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de

apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Boabele de piper se zdrobesc. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Untul (125 g) se topește într-o cratiță, se adaugă făină dizolvată. Se amestecă continuu, adăugând treptat esență de pește caldă, sare și se fierb 10 minute.

Se adaugă gălbenușurile, continuând fierberea circa 15 minute. Cu 5 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă piper și vin. Dacă sosul prezintă aglomerări se strecoară prin etamină. Se adaugă sucul de lămâie, iar pe suprafața produsului se așază 25 g unt pentru a nu se forma crustă. Se menține la cald.

#### Prezentarea și servirea

Se prezintă în sosieră sau pe produsul ce urmează a fi servit.

Se servește la preparate din pește.

## 22. SOS BRUN (SPANIOL)

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|----------------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — oase fără măduvă și sită | kg  | 1,000                       | 1 kg         |
| — ulei                     | kg  | 0,100                       |              |
| — făină                    | kg  | 0,080                       |              |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                       |              |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,100                       |              |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                       |              |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                       |              |
| — usturoi                  | kg  | 0,010                       |              |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                       |              |
| — foi de dafin             | kg  | 0,00025                     |              |
| — piper boabe              | kg  | 0,001                       |              |
| — cimbru                   | kg  | 0,001                       |              |
| — sare                     | kg  | 0,020                       |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Oasele se taie în bucăți, se spală și se usucă (fără grăsime) la cuptor, la foc moderat. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, țelina, ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Boabele de piper se zdrobesc și făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină și țelina se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 100 ml apă rece, apă fiartă (circa 2 l), oase, foi de dafin, usturoi, piper, cimbru și sare. Se continuă fierberea la foc moderat circa 3—4 ore. Când sosul e fiert, se strecoară prin etamină.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește cald la diferite preparate din carne de vită, porc și pește. Intră în componența altor sosuri.

## 23. SOS BRUN CU MĂDUVĂ

| Materii prime                    | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|----------------------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — sos brun *)                    | kg  | 0,500                       | 1 kg         |
| — oase de vită cu măduvă și sită | kg  | 3,000                       |              |
| — supă de oase *)                | kg  | 0,100                       |              |
| — unt                            | kg  | 0,050                       |              |
| — ceapă                          | kg  | 0,100                       |              |
| — usturoi                        | kg  | 0,010                       |              |
| — cimbru                         | kg  | 0,002                       |              |
| — vin roșu                       | l   | 0,100                       |              |
| — foi de dafin                   | kg  | 0,00025                     |              |
| — piper boabe                    | kg  | 0,002                       |              |
| — sare                           | kg  | 0,020                       |              |

\*) se preiau rețetele respective.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Boabele de piper se zdrobesc. Din oase se extrage măduva.

#### Tehnica preparării

Ceapa și usturoiul se fierb cu vin, foi de dafin, cimbru, piper și sare, pînă ce compoziția rămîne la jumătate din volum; se amestecă cu sos brun și supă de oase, se mai fierbe încă 10—15 minute și se strecoară prin etamină. Măduva crudă se opărește cu apă și sare și se adaugă în sos. Se fierbe 5 minute și se servește imediat.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la diferite preparate din carne.

## 24. SOS DIN CASTRAVEȚI

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|----------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — castraveți în oțet | kg  | 0,300                       | 1 kg         |
| — smîntînă           | kg  | 0,125                       |              |
| — unt                | kg  | 0,100                       |              |
| — făină              | kg  | 0,100                       |              |
| — supă de oase *)    | kg  | 0,600                       |              |
| — sare               | kg  | 0,010                       |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Castraveții se curăță de coajă, se opăresc, se taie în patru pe lungime, se curăță de semințe și se taie în felii subțiri. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina se dizolvă în supă de oase, se adaugă untul topit și sare și se fierb, amestecîndu-se

continuu pentru a nu se forma aglomerări. Treptat, se adaugă smântină. Când sosul este fiert, se adaugă castraveți, continuându-se fierberea circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă.

Se servește cald, la rasol de vită, pasăre.

## 25. SOS DIN CEAPĂ

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — supă de oase *) | kg  | 0,600                    | 1 kg         |
| — ulei            | kg  | 0,100                    |              |
| — făină           | kg  | 0,100                    |              |
| — ceapă           | kg  | 0,600                    |              |
| — zahăr           | kg  | 0,020                    |              |
| — oțet 9°         | l   | 0,020                    |              |
| — sare            | kg  | 0,015                    |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț și se opărește. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei, împreună cu făina dizolvată în circa 100 ml. apă rece. Se adaugă în supă de oase și se fierb. Când ceapa este fiartă, se adaugă oțet, zahăr și sare și se continuă fierberea circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește cald, la rasol de vită și pasăre.

## 26. SOS DIN CIUPERCI

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------|-----|--------------------------|--------------|
| — sos Madera *  | kg  | 0,800                    | 1 kg         |
| — ciuperci      |     |                          |              |
| — proaspete     | kg  | 0,350                    |              |
| — sau conservă  | kg  | 0,175                    |              |
| — unt           | kg  | 0,050                    |              |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                    |              |
| — sare          | kg  | 0,010                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile se curăță, se spală și se taie în lame subțiri. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă sos Madera, piper, sare și se fierb 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Se prezintă în sosieră. Se servește la preparate ca : escalop, turnedou, preparate din ouă ș. a.

## 27. SOS COLBERT

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — esență de oase (glace) *) | kg  | 0,450                    | 1 kg         |
| — unt                       | kg  | 0,500                    |              |
| — lămii sau                 | kg  | 0,125                    |              |
| — sare de lămii             | kg  | 0,005                    |              |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,100                    |              |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                    |              |
| — sare                      | kg  | 0,015                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Lămia se spală și i se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Untul se topește și se amestecă bine cu esența de oase pînă se uniformizează compoziția. Se adaugă sare, suc de lămii, piper și pătrunjel verde. Se păstrează la cald.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește la preparate din pește.

## 28. SOS PENTRU FRIPTURI ÎNĂBUȘITE (VÎNĂTORESC)

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|--------------------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — sos tomat *)                 | kg  | 0,600                       | <b>1 kg</b>  |
| — esență de oase *)<br>(glace) | kg  | 0,050                       |              |
| — ceapă                        | kg  | 0,050                       |              |
| — morcovi                      | kg  | 0,050                       |              |
| — păstîrnac                    | kg  | 0,050                       |              |
| — ciuperci                     |     |                             |              |
| — proaspete                    | kg  | 0,400                       |              |
| — sau conservă                 | kg  | 0,200                       |              |
| — unt                          | kg  | 0,050                       |              |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                       |              |
| — vin roșu                     | l   | 0,100                       |              |
| — sare                         | kg  | 0,010                       |              |

\*) se preiau rețetele respective.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Ciupercile se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec sub jet de apă rece. Morcovii și păstîrnacul se curăță, se spală și se crestează.

#### Tehnica preparării

Ceapa și ciupercile se înăbușă în unt. Se adaugă apă fiartă circa 400 ml, sare, piper, vin, esență de oase și se fierb la foc moderat circa 10 minute. Separat se fierbe sosul tomat cu morcovi și păstîrnac circa 20 minute, după care se scot legumele. Sosul tomat fiert se adaugă peste ciuperci și se continuă fierberea 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald, la fripturi înăbușite.

## 29. SOS DEMI-GLACE

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|--------------------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — sos brun *)                  | kg  | 0,850                       | <b>1 kg</b>  |
| — esență de oase *)<br>(glace) | kg  | 0,050                       |              |
| — unt                          | kg  | 0,050                       |              |
| — vin alb                      | l   | 0,100                       |              |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                       |              |

\*) se preiau rețetele respective.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Tehnica preparării:

Se amestecă sosul brun cu esență de oase, vin, piper și unt și se fierb circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește fierbinte la preparate ca : escalop, medalion ș. a.

## 30. SOS DE HREAN

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|-------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — unt             | kg  | 0,200                       | <b>1 kg</b>  |
| — făină           | kg  | 0,100                       |              |
| — smîntînă        | kg  | 0,300                       |              |
| — hrean           | kg  | 0,300                       |              |
| — supă de oase *) | kg  | 0,150                       |              |
| — oțet 9°         | l   | 0,025                       |              |
| — sare            | kg  | 0,015                       |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Hreanul se curăță, se spală și se rade pe o răzătoare fină. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 150 ml apă rece se amestecă cu untul topit și se fierbe, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smîntînă, supă de oase, hrean, sare și se fierb la foc moderat, circa 15—20 minute. Cînd sosul este fiert, se adaugă oțet.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care se consumă (preparate din carne de pasăre și pește).



## 31. SOS MADERA

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|--------------------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — sos brun *)                  | kg  | 0,800                       | 1 kg         |
| — esență de oase *)<br>(glace) | kg  | 0,050                       |              |
| — unt                          | kg  | 0,075                       |              |
| — vin roșu                     | l   | 0,100                       |              |
| — coniac                       | l   | 0,025                       |              |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                       |              |
| — sare                         | kg  | 0,010                       |              |

\*) se preiau rețetele respective.

## PROCES TEHNOLOGIC

### Tehnica preparării

Sosul brun se amestecă cu esență de oase, vin, piper și sare și se fierbe 5 minute. După fierbere, se adaugă unt și coniac și se amestecă pentru omogenizare.

### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la : medalion, turnedou, escalop, ficat de gîscă ș. a. Intră în componența altor sosuri.

## 32. SOS DE MĂCRIȘ

| Materii prime | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|---------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — măcriș      | kg  | 0,900                       | 1 kg         |
| — făină       | kg  | 0,100                       |              |
| — unt         | kg  | 0,100                       |              |
| — smîntînă    | kg  | 0,200                       |              |
| — lămîie      | kg  | 0,050                       |              |
| — zahăr       | kg  | 0,030                       |              |
| — sare        | kg  | 0,015                       |              |

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare :

Măcrișul se curăță, se spală, se opărește, se scurge de apă, se răcește și se taie mărunt.

Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

### Tehnica preparării

Făină dizolvată în 150 ml apă se adaugă în untul topit și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smîntînă, măcriș, zahăr, sare și se fierb 20 minute. La sfîrșitul fierberii, se adaugă sucul de lămîie.

### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald, la friptură de miel, pasăre și vită.

## 33. SOS DE MĂRAR

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Produs finit |
|-------------------|-----|-----------------------------|--------------|
| — unt             | kg  | 0,150                       | 1 kg         |
| — făină           | kg  | 0,100                       |              |
| — smîntînă        | kg  | 0,400                       |              |
| — zahăr           | kg  | 0,030                       |              |
| — mărar verde     | kg  | 0,200                       |              |
| — oțet 9°         | l   | 0,020                       |              |
| — supă de oase *) | kg  | 0,300                       |              |
| — sare            | kg  | 0,015                       |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Mărarul verde se curăță, se spală și se taie în bucăți mai mari. Făina se cerne.

### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 100 ml apă se amestecă cu untul topit, se fierbe la foc moderat, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smîntînă, oțet, supă de oase, zahăr, sare, mărar și se continuă fierberea circa 15 minute, la foc moderat.

### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald, la rasol (din vită, pui, pește) ș. a.

### 34. SOS DE MERE

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|----------------|-----|--------------------------|--------------|
| — mere         | kg  | 1,000                    | 1 kg         |
| — unt          | kg  | 0,100                    |              |
| — făină        | kg  | 0,100                    |              |
| — smântină     | kg  | 0,150                    |              |
| — zahăr        | kg  | 0,050                    |              |
| — lămâie sau   | kg  | 0,050                    |              |
| sare de lămâie | kg  | 0,002                    |              |
| — sare         | kg  | 0,015                    |              |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie felii subțiri și se țin în apă rece

acidulată cu o parte din suc de lămâie sau sare de lămâie. Lămâia se spală și se extrage suc. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Făina dizolvată cu apă (100 ml) se amestecă cu untul topit, se adaugă smântina, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. În sosul rezultat, se introduc feliile de mere, sare și se fierb 20 minute la foc moderat. Când sosul este fiert, se adaugă restul de suc de lămâie.

##### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul care se consumă (rasol din carne de vită, pasăre ș. a.).

### 35. SOS MEUNIERE

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — unt             | kg  | 0,900                    | 1 kg         |
| — lămâie sau      | kg  | 0,100                    |              |
| sare de lămâie    | kg  | 0,003                    |              |
| — capere          | kg  | 0,100                    |              |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,100                    |              |
| — piper măcinat   | kg  | 0,003                    |              |
| — sare            | kg  | 0,010                    |              |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare :

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și i se extrage suc.

##### Tehnica preparării

Untul se încălzește, se adaugă pătrunjel verde, capere, suc de lămâie, piper și sare. Se amestecă și se păstrează la cald.

##### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul la care urmează să fie consumat. Se servește la preparatele din pește.

### 36. SOS MEUNIERE FĂRĂ CAPERE

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — unt             | kg  | 0,900                    | 1 kg         |
| — lămâie sau      |     |                          |              |
| sare de lămâie    | kg  | 0,003                    |              |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,100                    |              |
| — piper măcinat   | kg  | 0,003                    |              |
| — sare            | kg  | 0,010                    |              |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și i se extrage suc.

##### Tehnica preparării

Untul se încălzește, se adaugă pătrunjel verde, suc de lămâie, piper și sare. Se amestecă și se păstrează cald.

##### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul la care urmează să fie consumat. Se servește la preparatele de pește.

### 37. SOS DE MUȘTAR (ARDELENESC)

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — muștar          | kg  | 0,100                    | 1 kg         |
| — făină           | kg  | 0,100                    |              |
| — smântină        | kg  | 0,200                    |              |
| — supă de oase *) | kg  | 0,500                    |              |
| — unt             | kg  | 0,100                    |              |
| — zahăr           | kg  | 0,030                    |              |
| — oțet 9°         | l   | 0,030                    |              |
| — sare            | kg  | 0,015                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 100 ml apă se adaugă în untul încălzit, se amestecă cu smântină, supă de oase, oțet și sare. Se fierb la foc moderat, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă muștar și zahăr. Se continuă fierberea 10—15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care se consumă. Se servește cald la rasol de vită, pasăre, limbă ș. a.

### 38. SOS OLANDEZ

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — unt                       | kg  | 1,000                    | 1 kg         |
| — ouă (8 gălbenușuri)       | kg  | 0,200                    |              |
| — lămiie sau sare de lămiie | kg  | 0,100                    |              |
| — sare de lămiie            | kg  | 0,003                    |              |
| — piper măcinat             | kg  | 0,003                    |              |
| — sare                      | kg  | 0,010                    |              |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare :

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de găl-

benușuri. Untul se topește și se elimină apa rezultată. Lămiia se spală și i se extrage sucul.

##### Tehnica preparării

Gălbenușurile de ou împreună cu sare se bat, într-un vas la bain-marie, la foc moderat până se obține o compoziție omogenă, lejeră, avându-se grijă să nu se coaguleze. Se adaugă treptat untul topit. Se continuă baterea. Când sosul este gata, se adaugă suc de lămiie și piper. Se recomandă a se folosi imediat după preparare.

##### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparate din : pește, conopidă, sparanghel ș. a.

### 39. SOS DIN OUĂ ȘI UNT (BERNEZ)

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — unt                       | kg  | 1,000                    | 1 kg         |
| — ouă (10 gălbenușuri)      | kg  | 0,250                    |              |
| — tarhon verde              | kg  | 0,100                    |              |
| — ceapă                     | kg  | 0,100                    |              |
| — lămiie sau sare de lămiie | kg  | 0,100                    |              |
| — oțet 9°                   | l   | 0,003                    |              |
| — piper boabe               | kg  | 0,010                    |              |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,050                    |              |
| — foi de dafin              | kg  | 0,00025                  |              |
| — sare                      | kg  | 0,050                    |              |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Untul se încălzește ușor și se separă de zer. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de găl-

benușuri. Tarhonul se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Lămiia se spală și i se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie peștișori.

##### Tehnica preparării

Oțetul amestecat cu 100 ml apă se fierbe împreună cu ceapă, cotoare de tarhon, foi de dafin, sare și piper, timp de 20 minute și se strecoară în alt vas. La această compoziție se adaugă gălbenușurile și se amestecă la foc moderat, până ce aceasta începe să se coaguleze. Untul topit și limpezit se adaugă treptat, bătându-se continuu cu telul, până se alifiază. Se ia vasul de pe plită, se stropește compoziția cu oțet și suc de lămiie, se adaugă frunzele de tarhon și pătrunjel.

##### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparate la grătar din carne de vită și minzat.

## 40. SOS PICANT

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|----------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — sos brun *)        | kg  | 0,800                    | 1 kg         |
| — castraveți în oțet | kg  | 0,150                    |              |
| — unt                | kg  | 0,050                    |              |
| — ceapă              | kg  | 0,100                    |              |
| — muștar             | kg  | 0,050                    |              |
| — vin alb            | l   | 0,050                    |              |
| — piper boabe        | kg  | 0,001                    |              |
| — oțet 9°            | l   | 0,050                    |              |
| — sare               | kg  | 0,010                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 41. SOS PICANT CU MUȘTAR (ROBERT)

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|--------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — sos demi-glace * | kg  | 0,750                    | 1 kg         |
| — ceapă            | kg  | 0,100                    |              |
| — muștar           | kg  | 0,050                    |              |
| — oțet 9°          | l   | 0,010                    |              |
| — vin alb          | l   | 0,100                    |              |
| — sare             | kg  | 0,015                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 42. SOS DE SMÎNTÎNĂ

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|---------------|-----|--------------------------|--------------|
| — unt         | kg  | 0,100                    | 1 kg         |
| — făină       | kg  | 0,100                    |              |
| — smîntînă    | kg  | 0,250                    |              |
| — lapte       | l   | 0,750                    |              |
| — sare        | kg  | 0,010                    |              |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Castraveții se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie foarte mărunt și se scurg de zeamă.

#### Tehnica preparării

Ceapa, muștarul și piperul se fierb în apă (300 ml), circa 15 minute. Se adaugă la sosul brun și se fierb încă 5 minute. Se strecoară printr-o sită fină. La sos se adaugă castraveți și se fierb împreună 5—10 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin, unt și sare.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparate din carne de vină, porc și limbă ș. a.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării :

Ceapa se fierbe cu vin și oțet timp de 15 minute. Se strecoară peste sosul demi-glace. Se adaugă muștar, sare și se fierbe la foc moderat, 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la rasol de vită, fripturi ș. a.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare :

Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina dizolvată în lapte rece (250 ml) se adaugă în untul topit. Se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se toarnă treptat, restul de lapte (500 ml), amestecînd continuu. După 10—15 minute de fierbere se adaugă smîntînă, sare și se fierbe încă 10 minute la foc moderat. Cînd sosul este gata, se strecoară prin etamină.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul ce urmează să fie consumat. Se servește cald cu diferite legume : conopidă, fasole verde și preparate din carne (chifteluțe ș. a.).

## 43. SOS DE SMÎNTÎNĂ PENTRU VÎNAT

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------|-----|--------------------------|--------------|
| — sos Madera *) | kg  | 0,750                    | 1 kg         |
| — smîntînă      | kg  | 0,125                    |              |
| — muștar        | kg  | 0,050                    |              |
| — unt           | kg  | 0,050                    |              |
| — vin alb       | l   | 0,100                    |              |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                    |              |
| — sare          | kg  | 0,010                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 44. SOS DE TARHON

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — tarhon verde    | kg  | 0,100                    | 1 kg         |
| — făină           | kg  | 0,130                    |              |
| — unt             | kg  | 0,075                    |              |
| — supă de oase *) | kg  | 0,700                    |              |
| — smîntînă        | kg  | 0,150                    |              |
| — zahăr           | kg  | 0,020                    |              |
| — oțet 9°         | l   | 0,030                    |              |
| — sare            | kg  | 0,010                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 45. SOS DE TARHON CEHOSLOVAC

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — tarhon verde        | kg  | 0,075                    | 1 kg         |
| — margarină           | kg  | 0,100                    |              |
| — ouă (2 gălbenușuri) | kg  | 0,050                    |              |
| — lapte               | l   | 0,500                    |              |
| — supă de oase *)     | kg  | 0,250                    |              |
| — făină               | kg  | 0,100                    |              |
| — oțet 9°             | l   | 0,015                    |              |
| — zahăr               | kg  | 0,020                    |              |
| — sare                | kg  | 0,030                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Tehnica preparării

Sosul Madera se amestecă cu smîntînă, muștar și se omogenizează. Se adaugă unt, vin, piper și sare. Se fierb împreună circa 5—10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se servește cald în sosieră sau împreună cu preparatul care urmează a se consuma (vînat).

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare :

Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mai mare. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 100 ml apă se adaugă în unt topit, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă supă de oase, smîntînă, oțet, zahăr, tarhon, sare și se fierb 10—15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se servește în sosieră. Se servește cald, la rasol de vită și pasăre.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Tarhonul se spală, se aleg frunzele, se taie și se opăresc. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 200 ml lapte, se adaugă în 80—85 g margarină topită, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat restul de lapte (300 ml), supă de oase, gălbenușurile de ou, continuînd fierberea circa 20 minute. Sosul obținut se strecoară, dacă este necesar. Se adaugă zahăr, frunze de tarhon, sare și oțet. Se mai fierbe circa 5 minute și se retrage de pe foc. Deasupra, se pun bucăți de margarină (15—20 g) pentru a nu forma crustă.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește cald, la rasol din carne de vită, pasăre, limbă.

## 46. SOS TOMAT

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — oase fără măduvă și sită | kg  | 1,000                    | 1 kg         |
| — ulei                     | kg  | 0,100                    |              |
| — făină                    | kg  | 0,050                    |              |
| — morcovi                  | kg  | 0,050                    |              |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,050                    |              |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,050                    |              |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                    |              |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,150                    |              |
| — zahăr                    | kg  | 0,040                    |              |
| — foi de dafin             | kg  | 0,00025                  |              |
| — piper boabe              | kg  | 0,001                    |              |
| — cimbru                   | kg  | 0,001                    |              |
| — sare                     | kg  | 0,010                    |              |

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Legumele (ceapă, morcovi, țelină și pătrunjel rădăcină) se taie felii. Oasele se taie în bucăți, se spală, se opăresc și se spală din nou, se fierb în apă (circa 3 litri) cu sare, se spumează și se fierb circa 3—4 ore. Supa de oase se strecoară. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

### Tehnica preparării

Legumele se înăbușă în ulei cu 100 ml apă ; cind acestea s-au înmuiat, se adaugă făina dizolvată, pastă de tomate, piper, foi de dafin, cimbru și sare și se amestecă continuu. Se adaugă supa de oase, se fierbe circa 30 minute, se pasează prin moț sau sită deasă și se adaugă zahărul. Se păstrează la cald (în bain-marie).

### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care se consumă. Se servește la chiftele, limbă, musaca, spaghete ș. a.

## 47. SOS UNGURESC

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-----------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — ceapă               | kg  | 0,200                    | 1 kg         |
| — supă de oase *)     | kg  | 0,700                    |              |
| — smântină            | kg  | 0,150                    |              |
| — ulei                | kg  | 0,100                    |              |
| — făină               | kg  | 0,100                    |              |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,003                    |              |
| — vin alb             | l   | 0,100                    |              |
| — sare                | kg  | 0,020                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se opărește, se îndepărtează apa. Făina se cerne.

### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată și supă de oase. Se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Cind ceapa este bine fiartă, sosul se pasează și se fierbe din nou, adăugând smântină, boia, sare și spre sfârșitul fierberii, vin.

### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care se servește. Se servește cald la fripturi de vită, pasăre, miel.

## 48. SOS DE VIN ALB

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|----------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — sos brun *)        | kg  | 0,750                    | 1 kg         |
| — unt                | kg  | 0,075                    |              |
| — vin alb            | l   | 0,150                    |              |
| — jiu de la friptură | kg  | 0,100                    |              |

\*) se preiau rețetele respective.

## PROCES TEHNOLOGIC

### Tehnica preparării

Sosul brun se fierbe într-un vas. Se adaugă jiu de la friptură și vin. Se fierb împreună câteva minute și se îndepărtează spuma. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă deasupra bucăți mici de unt. Se păstrează la cald.

### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul ce urmează a fi servit. Se servește cald, la fripturi la tavă, escalop, chiftele, limbă ș. a.

## 49. SOS DE VIN ROȘU

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|----------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — sos brun *)        | kg  | 0,750                    | 1 kg         |
| — unt                | kg  | 0,075                    |              |
| — vin roșu           | l   | 0,150                    |              |
| — jiu de la friptură | kg  | 0,100                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Tehnica preparării*

Sosul brun se fierbe într-un vas circa 5 minute. Se adaugă jiu de la friptură, și vin. Se fierb împreună câteva minute și se îndepărtează spuma. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă deasupra bucăți mici de unt. Se păstrează la cald (în bain-marie).

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul ce urmează a fi servit. Se servește la fripturi la tavă, chifteluțe, limbă, escalop.

## 50. SOS DE USTUROI

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|--------------|
| — făină           | kg  | 0,100                    | 1 kg         |
| — ulei            | kg  | 0,100                    |              |
| — supă de oase *) | kg  | 1,000                    |              |
| — usturoi         | kg  | 0,300                    |              |
| — oțet 9°         | l   | 0,030                    |              |
| — sare            | kg  | 0,020                    |              |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Usturoiul se curăță și se taie felii subțiri. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Făina se dizolvă în 100 mg supă de oase și se adaugă în uleiul încălzit. Se fierb împreună cu 850 mg supă de oase circa 15—20 minute. Usturoiul se înăbușă în 50 mg supă de oase, se adaugă la sos, se fierbe 5 minute și se strecoară. Se adaugă oțet și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul ce urmează a fi consumat. Se servește la preparate din carne de vită, rasol, pește ș. a.



## 51. BAIȚ

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută<br>pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — oțet 9°         | l   | 0,300                       | 5 kg                |
| — morcovi         | kg  | 0,200                       |                     |
| — ceapă           | kg  | 0,200                       |                     |
| — usturoi         | kg  | 0,100                       |                     |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,100                       |                     |
| — vin             | l   | 0,200                       |                     |
| — foi de dafin    | kg  | 0,001                       |                     |
| — cimbru          | kg  | 0,004                       |                     |
| — piper boabe     | kg  | 0,005                       |                     |
| — sare            | kg  | 0,100                       |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală, se taie rondele. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Morcovii, ceapa, țelina rădăcină, usturoiul, piper, foi de dafin, oțet, vin, sare și cimbru se adaugă în 4 l apă și se dă în clocot.

Se folosește la marinarea cărnii de vînat.

## 52. BORȘ

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută<br>pt. 10 litri | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|---------------------------------|---------------------|
| — drojdie de bere | kg  | 0,020                           | 10 l                |
| — mălai superior  | kg  | 0,500                           |                     |
| — țărîțe de grîu  | kg  | 1,000                           |                     |
| — piine neagră    | kg  | 0,200                           |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne. Piinea se taie felii, care se rumenesc pe plită.

#### Tehnica preparării

Drojdia de bere, mălaiul și 150 g țărîțe se amestecă cu 700 ml. apă caldută, obținînd o

maia care se lasă să se dospească 5—6 ore. Maiaua dospită se pune într-un butoi sau borcan de sticlă, se amestecă cu restul de țărîțe și apă caldă (circa 3 l) și se lasă la dospit circa 4 ore. Se adaugă din nou, apă clocotită (circa 8 l), feliile de piine, se acoperă vasul cu capac și se lasă să se limpezească. Se scoate piinea prăjită.

Pentru pregătirea altei cantități de borș, se poate folosi jumătate din cantitatea compoziției rămasă de la borșul consumat. În acest scop, această compoziție se scoate separat, se spală vasul, se introduce compoziția (jumătate) și se adaugă în completare, 250 g mălai și 500 g țărîțe.

Se amestecă cu apă caldă (3 l) și se lasă 3—4 ore la dospit, se adaugă din nou apă fiartă (8 l), feliile de piine, se acoperă cu capac și se lasă să se limpezească. Borșul se folosește la pregătirea diferitelor preparate.



## 53. ESENȚĂ DE OASE (GLACE)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Oasele se taie bucăți, se opăresc și se spală.

#### Tehnica preparării

Oasele se usucă în cuptor, fără grăsime. Se fierb în 50 l apă cu sare, se îndepărtează spuma. După 8—10 ore de fierbere, când supa scade la jumătate, se strecoară printr-o sită deasă. Supa obținută se răcește, se degresează și se fierbe din nou pînă se concentrează și rămîne la 1,000 kg. Se strecoară din nou, se răcește și se păstrează la rece.

Intră în compoziția diferitelor sosuri.

| Materii prime                        | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|--------------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — oase fără măduvă și sită de mînzat | kg  | 20,000                   | 1 kg                |
| — sare                               | kg  | 0,020                    |                     |

## 54. ESENȚĂ DE PEȘTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Deșeurile din pește se spală. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Deșeurile din pește se fierb în apă (2 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, ceapă, piper, cuișoare, foi de dafin, oțet, vin și se fierb circa 2 ore.

Se strecoară, se răcește și se păstrează la rece. Esența de pește intră în componența diferitelor preparate din pește.

| Materii prime                                                                    | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — deșeuri de la prelucrarea peștelui (aripi, cozi, cap, coloana vertebrală etc.) | kg  | 0,400                    | 1 kg                |
| — morcovi                                                                        | kg  | 0,050                    |                     |
| — țelină rădăcină                                                                | kg  | 0,050                    |                     |
| — ceapă                                                                          | kg  | 0,075                    |                     |
| — foi de dafin                                                                   | kg  | 0,0005                   |                     |
| — piper boabe                                                                    | kg  | 0,001                    |                     |
| — vin alb                                                                        | l   | 0,025                    |                     |
| — oțet 9°                                                                        | l   | 0,010                    |                     |
| — cuișoare                                                                       | kg  | 0,001                    |                     |
| — sare                                                                           | kg  | 0,010                    |                     |

## 55. FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 2,5 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------|-----|----------------------------|---------------------|
| — cartofi       | kg  | 2,000                      | 2,5 kg              |
| — făină         | kg  | 0,500                      |                     |
| — ouă           | kg  | 0,500                      |                     |
| — lapte         | l   | 1,250                      |                     |
| — ulei          | kg  | 0,300                      |                     |
| — zahăr vanilat | kg  | 0,010                      |                     |
| — sare          | kg  | 0,020                      |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare :

Cartofii (1 kg) se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc,

se curăță de coajă și se sfărîmă cu telul. Restul de cartofi (1 kg) se curăță de coajă, se spală, se dau prin răzătoare și se scurg de lichid. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Cartofii fierți se amestecă cu cartofi cruzi, făină, ouă, zahăr vanilat, lapte și sare. Se obține o cocă de clătite. În tigaia unsă cu ulei și înfierbîntată, se ia cu polonicul sau lușul, din cocă și se întinde pe toată suprafața tigăii, se frige pe ambele părți, obținîndu-se foaia de clătită. Se repetă operația pînă la terminarea compoziției.

#### Prezentarea și servirea

Foile de clătite se servesc umplute cu dulceață, gem ș.a.

## 56. FOIETAJ CRUD

| Materii prime | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|---------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — unt         | kg  | 0,250                       | 1 kg                |
| — margarină   | kg  | 0,250                       |                     |
| — oțet 9°     | l   | 0,010                       |                     |
| — făină       | kg  | 0,600                       |                     |
| — sare        | kg  | 0,010                       |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Untul se frământă cu margarina pînă la omogenizare, i se dă forma de pătrat și se in-

troduce în frigider, circa 20 minute. Făina (500 g) se așează pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pune sare, apă, oțet și se frământă bine obținînd o cocă omogenă, de consistență potrivită care se lasă în repaus, 20 minute.

Coca se turează astfel: se întinde în formă de pătrat, subțiat spre margini. Bucata de unt cu margarină se așează în mijlocul pătratului și se împachetează, unind fiecare latură a pătratului cu latura opusă. Se întinde din nou, cu merdeneaua, folosind făină (100 g), în foaie groasă de 2 cm și se împachetează în patru. Coca se introduce în frigider, 30 minute. Operația de turare, împachetare și răcire se repetă încă de trei ori.

Se folosește la pregătirea diferitelor preparate din foietaj.

## 57. GĂLUȘTE DIN CARTOFI PENTRU PAPRICAȘ

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1,5 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|---------------------|
| — cartofi            | kg  | 1,500                         | 1,5 kg              |
| — făină              | kg  | 0,225                         |                     |
| — ouă                | kg  | 0,150                         |                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                     |
| — ceapă              | kg  | 0,150                         |                     |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,100                         |                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,0005                        |                     |
| — sare               | kg  | 0,025                         |                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare:

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg de lichid, se răcesc,

se curăță de coajă și se rad prin răzătoare fină. Ceapa se curăță, se spală, și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură înfierbîntată cu 100 ml apă. Cartofii se amestecă cu ceapă înăbușită, ouă, făină, sare, piper și pătrunjel verde, obținîndu-se un aluat de consistență potrivită. Aluatul se lasă în repaus 20 minute. Se porționează în bucăți rotunde de mărimea unei nuci. Găluștele rezultate se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb circa 20 minute și se scurg de apă.

#### Prezentarea și servirea

Găluștele obținute se folosesc la papricaș.

## 58. GĂLUȘTE DIN FĂINĂ PENTRU PAPRICAȘ

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,100                       | 1 kg                |
| — făină              | kg  | 0,100                       |                     |
| — ouă                | kg  | 0,350                       |                     |
| — ouă                | kg  | 0,200                       |                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                       |                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,025                       |                     |
| — sare               | kg  | 0,010                       |                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare:

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării:

Într-un vas se fierb 100 g ulei și 300 ml apă și sare. Se adaugă făina în bloc, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se adaugă ouăle, unul cîte unul,

amestecînd bine după fiecare ou. Se adaugă piper și pătrunjel verde. Din această compoziție se formează găluște cu lingurița, care se fierb în apă clocotită cu sare. Găluștele se pot prepara și după procedeul următor: făina se amestecă cu ouă, ulei, sare, piper și pătrunjel verde și se prepară compoziția de găluște. Se așază pe tocător de lemn și se împarte în fișii

lungi cu lățimea de 2—3 cm din care, cu ajutorul lamei cuțitului, se desprind bucăți de circa 1 cm care se pun direct în vasul cu apă clocotită cu sare. Se fierb circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul intră în componența diferitelor papricașuri.

## 59. GĂLUȘTE DIN FICAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie bucăți. Ficatul de vită se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă, împreună cu ceapa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

#### Tehnica preparării

Ficatul tocat se amestecă cu ouă, pătrunjel verde, pesmet, ulei, sare și piper. Din această compoziție se formează găluște, care se toarnă cu lingurița în apă clocotită cu sare și se fierb 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Găluștele se servesc la supă de oase sau de pasăre.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută<br>pt. 500 g | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — ficat de vită   | kg  | 0,350                        | <b>500 g</b>        |
| — pesmet          | kg  | 0,035                        |                     |
| — ceapă           | kg  | 0,100                        |                     |
| — ouă             | kg  | 0,200                        |                     |
| — untură sau      | kg  | 0,050                        |                     |
| ulei *)           | kg  | 0,050                        |                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,040                        |                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                        |                     |
| — sare            | kg  | 0,020                        |                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 60. GĂLUȘTE DIN GRIȘ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat spumă.

#### Tehnica preparării

Gălbenușurile se bat, se adaugă treptat griș și albușurile spumă. Se formează găluște cu lingura și se fierb în apă cu sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul intră în componența diferitelor supe.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|---------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — griș        | kg  | 0,300                       | <b>1 kg</b>         |
| — ouă         | kg  | 0,150                       |                     |
| — sare        | kg  | 0,010                       |                     |

## 61. PAI PARMEZAN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-o farfurie și se bat pentru omogenizare.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — foietaj crud *) | kg  | 1,350                       | <b>1 kg</b>         |
| — cașcaval        | kg  | 0,100                       |                     |
| — ouă             | kg  | 0,050                       |                     |
| — făină           | kg  | 0,020                       |                     |
| — sare            | kg  | 0,005                       |                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

Foietajul se întinde în foaie groasă de 1 cm, folosind făină. Se aşază pe tavă stropită cu apă. Se unge cu ou, se taie în bucăţi lungi de 8 cm şi late de 3 cm. Se presară deasupra sare şi

caşcaval ras. Se coace în cuptor, cu foc iute la început, apoi moderat.

*Prezentarea şi servirea*

Preparatul se prezintă pe farfurie. Se servesc câte 2 bucăţi la o porţie, la consome, supe ş.a.

## 62. PASTĂ DIN BRÎNZĂ CU BOIA

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — brinză telemea      |     |                             | <b>1 kg</b>         |
| de oi                 | kg  | 0,800                       |                     |
| — unt                 | kg  | 0,200                       |                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,005                       |                     |
| — chimen              | kg  | 0,002                       |                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                       |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

*Operaţii pregătitoare*

Brinza se spală şi untul se alifiază.

*Tehnica preparării*

Brinza se toacă cu maşina cu sită deasă, se adaugă unt, piper, boia şi chimen, amestecînd pînă se formează o pastă omogenă.

*Prezentarea şi servirea*

Preparatul se foloseşte la umplerea rulourilor şi la prepararea sandvişurilor.

## 63. PASTĂ DIN BRÎNZĂ ŞI CAŞCAVAL

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1,200 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------|-----|---------------------------------|---------------------|
| — brinză telemea      |     |                                 | <b>1,200 kg</b>     |
| de oi                 | kg  | 0,450                           |                     |
| — caşcaval            | kg  | 0,500                           |                     |
| — unt                 | kg  | 0,300                           |                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,010                           |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

*Operaţii pregătitoare*

Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Brinza se spală şi se rade. Untul se bate cu telul pînă se alifiază.

*Tehnica preparării*

Brinza şi caşcavalul se amestecă cu boia şi unt şi se obţine o pastă omogenă. Pasta se aşază în hîrtie pergament sau celofan. Se rulează strîns şi se păstrează la rece.

*Prezentarea şi servirea*

Preparatul se foloseşte la umplerea rulourilor şi la prepararea sandvişurilor.

## 64. PASTĂ DIN BRÎNZĂ „FĂGĂRAŞ“

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — brinză proaspătă de vaci | kg  | 0,600                       | <b>1 kg</b>         |
| — brinză telemea de oi     | kg  | 0,150                       |                     |
| — unt                      | kg  | 0,150                       |                     |
| — smîntînă                 | kg  | 0,100                       |                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,005                       |                     |
| — salată verde             | kg  | 0,050                       |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

*Operaţii pregătitoare*

Brinza telemea de oi se spală şi împreună cu brinza proaspătă de vaci se trece printr-o sită fină. Untul se alifiază. Salata se curăţă de cotor, se îndepărtează frunzele depreciate şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

*Tehnica preparării*

Brinza se amestecă cu unt, smîntînă şi boia pînă se obţine o pastă omogenă. Pasta obţinută se montează pe foi de salată verde.

*Prezentarea şi servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece. Se poate folosi şi la prepararea sandvişurilor.

## 65. PASTĂ DIN CARNE DE PORC

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută<br>pt. 600 g | Gramaj produs finit |
|--------------------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — carne de porc<br>calitatea I | kg  | 0,650                        | <b>600 g</b>        |
| — ulei                         | kg  | 0,050                        |                     |
| — castraveți<br>murați         | kg  | 0,050                        |                     |
| — foi de dafin                 | kg  | 0,00025                      |                     |
| — muștar                       | kg  | 0,025                        |                     |
| — smântină                     | kg  | 0,075                        |                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,050                        |                     |
| — gogoșari roșii<br>în oțet    | kg  | 0,050                        |                     |
| — margarină                    | kg  | 0,050                        |                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                        |                     |
| — sare                         | kg  | 0,020                        |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se taie în bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Castraveții murați se spală și se taie rondoale. Gogoșarii se spală, se taie bucăți și se scot semințele.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapă se înăbușă în ulei și 100 ml apă, se adaugă foi de dafin și se continuă înăbușirea. Carnea și ceapa se toacă prin mașină cu sită deasă, de 2—3 ori. La pasta de carne se adaugă margarină, smântină, sare, piper și muștar. Compoziția obținută se bate cu telul pentru omogenizare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat cu ajutorul unui poș cu șpritz. Se servește rece, cu decor din felii de gogoșari și castraveți murați. Se poate folosi la prepararea sandvișurilor.

## 66. PATEU DIN FICAT DE PORC

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — ficat de porc  | kg  | 0,700                       | <b>1 kg</b>         |
| — ceapă          | kg  | 0,300                       |                     |
| — margarină      | kg  | 0,300                       |                     |
| — coniac         | l   | 0,030                       |                     |
| — nucșoară       | kg  | 0,001                       |                     |
| — frișcă lichidă | kg  | 0,100                       |                     |
| — piper măcinat  | kg  | 0,002                       |                     |
| — sare           | kg  | 0,030                       |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ficatul se curăță, se spală și se taie bucăți mici. Nucșoara se rade.

#### Tehnica preparării

Ceapa și ficatul se înăbușă în margarină, se răcesc și se toacă cu mașina de 2—3 ori. Compoziția obținută se bate cu telul se adaugă frișcă, sare, coniac, piper și nucșoară.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece. Se poate folosi la prepararea rulourilor, sandvișurilor.

## 67. RĂZĂTURĂ DE LĂMIIE

| Materii prime | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|---------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — lămii *)    | kg  | 2,100                       | <b>1 kg</b>         |
| — zahăr       | kg  | 0,700                       |                     |
| — alcool      | l   | 0,020                       |                     |

\*) lămiile fără coajă se folosesc la pregătirea altor preparate.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Lămiile se spală.

#### Tehnica preparării

Lămiile se rad de coajă. Răzătura obținută se amestecă cu zahăr și alcool. Se păstrează la rece, în borcane închise ermetic.

## 68. RULOU DIN FOIETAJ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat pentru omogenizare. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară foietajul, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Foietajul se întinde folosind făină în foaie groasă de circa 4 mm. Se taie în fișii de 12—15 cm lungime și lățime de 2 cm. Fiecare fișie se unge cu ou la una din margini, se rulează pe țevi metalice speciale de formă cilindrică ușor conică. Rulourile se ung la suprafață cu ou, se presară cu cașcaval ras, se așază pe o tavă stropită cu apă și se coc la cuptor la foc iute la început, apoi moderat. Rulourile coapte se scot de pe țeava metalică.

#### Prezentarea și servirea

Rulourile se folosesc pentru umplut cu diverse compoziții.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută<br>pt. 20 bucăți | Gramaj produs finit        |
|-------------------|-----|----------------------------------|----------------------------|
| — foietaj crud *) | kg  | 0,600                            | <b>20 g<br/>(o bucată)</b> |
| — ouă             | kg  | 0,050                            |                            |
| — cașcaval        | kg  | 0,050                            |                            |
| — făină           | kg  | 0,020                            |                            |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 69. SUPĂ DE CARNE (BULION)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Oasele se taie în bucăți, se opăresc și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina și ceapa se spală; jumătate din cantitate se taie felii, iar restul se lasă întregi. Carnea se spală și se toacă cu mașina cu sită rară.

#### Tehnica preparării

Oasele se fierb în apă cu sare și se spu-mează. Se adaugă morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, țelină și ceapă și se fierb 4—5 ore. Se răcește, se degresează și se strecoară prin sită. Carnea de vită tocată se amestecă cu albușuri și 50 ml. apă rece, se adaugă în supă, împreună cu legumele tăiate felii și piper boabe.

Se fierb 10—15 minute și se continuă fierberea la foc moderat încă circa 50 minute. Se strecoară prin etamină umedă, se degresează din nou.

Intră în componența diferitelor sosuri.

| Materii prime                          | U/M | Cantitate brută<br>pt. 2 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — carne de vită<br>calitatea I         | kg  | 0,200                       | <b>2 kg</b>         |
| — oase de vită cu<br>măduvă și sită    | kg  | 2,000                       |                     |
| — morcovi                              | kg  | 0,250                       |                     |
| — păstîrnac și pă-<br>trunjel rădăcină | kg  | 0,100                       |                     |
| — țelină rădăcină                      | kg  | 0,100                       |                     |
| — ceapă                                | kg  | 0,150                       |                     |
| — ouă<br>(3 albușuri)                  | kg  | 0,075                       |                     |
| — piper boabe                          | kg  | 0,002                       |                     |
| — sare                                 | kg  | 0,025                       |                     |

## 70. SUPĂ DE OASE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Oasele se spală și se taie bucăți, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul se curăță și se spală.

#### Tehnica preparării

Oasele se fierb în 10 l apă cu sare și se îndepărtează spuma. După 3 ore de fierbere la foc moderat, se adaugă: morcovi, ceapă, țelină, pătrunjel rădăcină și păstîrnac, piper boabe și se continuă fierberea circa 60 minute.

Supa obținută se strecoară prin sită sau pasoar.

Intră în componența diferitelor supe, ciorbe, creme și sosuri.

## 71. SUPĂ DE OASE DIN SUPĂ CONCENTRATĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Tehnica preparării

Se fierbe 1,100 l apă. Cînd dă în clocot se adaugă supă concentrată și se continuă fierberea încă 5 minute, la foc moderat.

Intră în componența diferitelor preparate (supe, ciorbe, creme și sosuri).

## 72. SUPĂ DE PASĂRE

mai multe ape reci, se opăresc. Ghiarele se curăță de piele. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

#### Tehnica preparării

Capetele și picioarele de pui se fierb în 1,5 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină și ceapă și se fierb circa 1 oră. După fierbere, se strecoară prin sită deasă sau etamină umezită și se limpește cu albuș de ou. Se strecoară din nou.

Intră în componența unor supe, sosuri ș.a.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------------------|-----|---------------------------|---------------------|
| — oase cu măduvă și sită          | kg  | 2,700                     | <b>10 kg</b>        |
| — oase fără măduvă și sită        | kg  | 4,000                     |                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,500                     |                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,500                     |                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,700                     |                     |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină | kg  | 0,500                     |                     |
| — piper boabe                     | kg  | 0,005                     |                     |
| — sare                            | kg  | 0,050                     |                     |

| Materii prime                            | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|------------------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — supă concentrată (fără paste făinoase) | kg  | 0,050                    | <b>1 kg</b>         |

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — capete și picioare de pui | kg  | 1,000                    | <b>1 kg</b>         |
| — morcovi                   | kg  | 0,100                    |                     |
| — pătrunjel rădăcină        | kg  | 0,050                    |                     |
| — păstîrnac                 | kg  | 0,050                    |                     |
| — țelină rădăcină           | kg  | 0,100                    |                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,050                    |                     |
| — ouă (2 albușuri)          | kg  | 0,050                    |                     |
| — sare                      | kg  | 0,015                    |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Capetele și picioarele de pui se trec prin flacăra, se taie ciocul și ghiarele; se spală în

## 73. TĂIȚEI DIN CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu făină, ouă și sare. Se obține un aluat din care se taie bucăți cu lungimea de 5 cm și cu diametrul de circa 1 cm. Se introduc în apă cu sare și se fierb.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald la diferite preparate.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută<br>pt. 3 kg | Gramaj produs finit |
|---------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — cartofi     | kg  | 2,500                       | <b>3 kg</b>         |
| — făină       | kg  | 0,900                       |                     |
| — ouă         | kg  | 0,250                       |                     |
| — sare        | kg  | 0,050                       |                     |

## 74. TĂIȚEI DE CASĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina se așază pe o planșetă. În mijloc, se adaugă ouă, sare și circa 125 ml apă. Se amestecă pentru omogenizare și se obține un aluat de consistență moale. Se porționează în bucăți egale, circa 4—6 bucăți la o porție și se lasă în repaus timp de 10 minute; se rulează și se taie în funcție de preparatul la care se folosesc. Tăiței obținuți se scutură de făină și se păstrează la loc uscat.

Se folosesc la diferite preparate culinare.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută<br>pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|---------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — făină       | kg  | 0,750                       | <b>1 kg</b>         |
| — ouă         | kg  | 0,400                       |                     |
| — sare        | kg  | 0,030                       |                     |

## 75. TARTE PENTRU UMPLUT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

#### Tehnica preparării

Făina se amestecă cu gălbenușuri, sare, unt și circa 200 ml apă. Se frământă ușor, obținându-se un aluat fraged, omogen, de consistență potrivită, care se lasă la rece 1 oră și apoi se modelează în formă de tarte. Se coc la cuptor la o temperatură moderată. Se scot din forme, cu atenție fără să se sfărîme.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută<br>pt. 20 bucăți | Gramaj produs finit        |
|--------------------------|-----|----------------------------------|----------------------------|
| — făină                  | kg  | 0,450                            | <b>20 g<br/>(o bucată)</b> |
| — unt                    | kg  | 0,300                            |                            |
| — ouă<br>(2 gălbenușuri) | kg  | 0,050                            |                            |
| — sare                   | kg  | 0,005                            |                            |



## 76. VOL-AU-VENT

| Materii prime     |    | Cantitate<br>brută<br>pt. 20 bucăți | Gramaj<br>produs finit |
|-------------------|----|-------------------------------------|------------------------|
| — foietaj crud *) | kg | 1,100                               | <b>35 g</b>            |
| — făină           | kg | 0,010                               | <b>(o bucată)</b>      |
| — ouă             | kg | 0,050                               |                        |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat pentru omogenizare.

#### *Tehnica preparării*

Foietajul crud se întinde în foaie groasă de 1,5 cm folosind făină, se decupează în 40 bucăți cu o formă rotundă cu diametrul de 7-8 cm. Jumătate din bucăți (20) se ung cu ou și se așază pe tava stropită cu apă. La bucățile rămase se decupează mijlocul cu o formă rotundă cu diametru de 3 cm. Coroana de cerc rezultată se așază cât mai simetric pe bucățile de pe tavă și se ung cu ou. Căpăcelele rămase de la coroana de cerc se așază pe tavă, se ung cu ou și se introduce tava la cuptor la foc iute la început, apoi moderat, pînă ce capătă o culoare galben-aurie.

Preparatul se umple cu diferite sosuri, carne, ciuperci ș.a.



## A. GUSTĂRI RECI

## a. GUSTĂRI RECI DIN BRÎNZETURI

77. ARDEI GRAS UMPLUT CU PASTĂ  
DE BRÎNZĂ ȘI MĂSLINE

| Materii prime             | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — ardei gras              | kg  | 0,500                               | 100 g                                     |
| — brinză telemea<br>de oi | kg  | 0,150                               |                                           |
| — brinză de vaci          | kg  | 0,150                               |                                           |
| — măslină                 | kg  | 0,200                               |                                           |
| — unt                     | kg  | 0,200                               |                                           |
| — piper măcinat           | kg  | 0,0005                              |                                           |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ardeii se spală și se curăță. Măslinile se spală, se curăță de simburi și se taie mărunt.

Brinza de vaci și brinza telemea se trec printr-o sită. Untul se alifiază.

## Tehnica preparării

Pasta de brinză și untul se omogenizează, se adaugă măslină, piper și se amestecă. Ardeii se umplu cu pasta de brinză, se așază într-o tavă și se introduc în frigider unde se țin 1—2 ore. Ardeii se taie în felii subțiri și se așază pe platou.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește rece.

## 78. BRÎNZĂ DE VACI CU OUĂ ȘI CEAPĂ

| Materii prime     | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — ceapă verde     | kg  | 0,200                               | 150 g                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,500                               |                                           |
| — salată verde    | kg  | 0,100                               |                                           |
| — smântină        | kg  | 0,300                               |                                           |
| — ouă             | kg  | 0,200                               |                                           |
| — brinză de vaci  | kg  | 0,500                               |                                           |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                               |                                           |
| — sare            | kg  | 0,015                               |                                           |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă

și se taie cuburi. Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Salata verde se curăță și se spală. Roșiile se curăță, se spală și se taie felii.

## Tehnica preparării

Brinza de vaci se amestecă cu smântină, obținându-se o pastă omogenă. Pasta se amestecă cu sare, piper, ceapă și ouă. Salata verde se așază pe platou, deasupra se adaugă compoziția obținută și se execută un decor din felii de roșii.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în farfurie. Se servește rece.

## 79. CASTRAVEȚI UMPLUȚI CU PASTĂ DE BRÎNZĂ

| Materii prime             | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — castraveți verzi        | kg  | 1,000                               | <b>120 g</b>                              |
| — brinză telemea<br>de oi | kg  | 0,300                               |                                           |
| — brinză de vaci          | kg  | 0,300                               |                                           |
| — unt                     | kg  | 0,200                               |                                           |
| — ardei gras              | kg  | 0,200                               |                                           |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Castraveții se spală, se taie la cele două capete pe o lungime de 2 cm, apoi se taie în bucăți de circa 10 cm lungime și se scoate

miezul cu un cuțit special. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie mărunt. Brinză de vaci și brinză telemea se trec prin sită. Untul se alifiază.

#### *Tehnica preparării*

Pasta de brinză și untul se amestecă pînă ce se omogenizează, se adaugă ardei gras. Castraveții se umplu cu pastă de brinză, se așază pe un platou și se introduc în frigider pentru 1—2 ore. Castraveții umpluți se taie în felii subțiri și se așază pe platou.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfuric. Se servește rece.

## 80. ICRE DIN BRÎNZĂ CU ROȘII

| Materii prime               | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — brinză telemea<br>de vacă | kg  | 1,000                               | <b>180 g</b>                              |
| — roșii proaspete           | kg  | 0,800                               |                                           |
| — ceapă                     | kg  | 0,200                               |                                           |
| — lămii                     | kg  | 0,100                               |                                           |
| — ulei                      | kg  | 0,100                               |                                           |
| — boia de ardei<br>dulce    | kg  | 0,005                               |                                           |
| — ardei iute                | kg  | 0,150                               |                                           |
| — piper măcinat             | kg  | 0,003                               |                                           |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămia se spală și i se extrage sucul. Ardeiul iute se spală și se coace. Brinză se spală și se rade.

#### *Tehnica preparării*

Brinză se amestecă cu roșii, ulei, suc de lămie, piper, ceapă și boia de ardei dulce.

#### *Prezentarea și servirea*

Pasta de brinză se prezintă porționată pe farfurie sau platou, cu decor de felii de roșii și ardei iute copt. Se servește la sandvișuri.

## 81. LIPTAUER

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Brinză telemea de oi se spală și împreună cu brinză proaspătă de vacă se trec printr-o sită fină. Untul se alifiază. Salată verde se curăță de color, se îndepărtează foile depreciate și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

#### *Tehnica preparării*

Brinză se amestecă cu unt, piper, smîntînă și se omogenizează pînă ce se obține o pastă fină.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă ornat cu șprîțul, pe frunze de salată verde, montat pe farfurie. Se servește rece. Se poate folosi la prepararea sandvișurilor.

## 82. LIPTAUER TIMIȘOREAN

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — brinză telemea de oi | kg  | 1,000                         | 100 g                               |
| — chimen               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — boia de ardei dulce  | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,001                         |                                     |
| — salată verde         | kg  | 0,050                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Brinza se spală și se rade. Chimenul se macină. Salata verde se curăță de cotor, se inde-

părtează frunzele depreciate și se spală fiecare frunză în mai multe ape.

#### Tehnica preparării

Brinza se amestecă cu piper, boia și chimen și se obține o pastă omogenă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat pe frunze de salată verde. Se servește rece. Se poate folosi și la prepararea sandvișurilor.

## b. GUSTĂRI RECI DIN LEGUME

### 83. ARDEI UMPLUȚI CU SALATĂ DE VINETE ȘI ROȘII

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ardei grași     | kg  | 1,000                         | 150 g                               |
| — vinete          | kg  | 1,500                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se rade fin, se spală cu apă rece și se scurge de apă. Roșiile

se spală, se opăresc, se decojesc și se taie mărunt. Ardeii se spală și se curăță.

#### Tehnica preparării

Vinetele se coc, se curăță, se scurg de zeamă și se toacă foarte fin cu satir de lemn. Se amestecă cu ulei, sare, ceapă și roșii. Ardeii se umplu cu salata obținută și se țin la frigider circa 30 minute. Se taie felii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

### 84. CIUPERCI CU SOS DE LĂMIIE (À LA GREC)

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,950                         | ciuperci 50 g<br>sos 50 g           |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,025                         |                                     |
| — mărar verde                     | kg  | 0,025                         |                                     |
| — vin alb                         | l   | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare de lămiie                  | kg  | 0,001                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lămiie                          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folo-

sesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămiia se spală și se taie felii. Sarea de lămiie se dizolvă.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei și 50 ml apă; se adaugă ciuperci, piper, sare de lămiie, mărar verde, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare și apă (circa 1 litru). Se continuă fierberea circa o oră. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din felii de lămiie și pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

## 85. CIUPERCI UMPLUTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală. Cozile de ciuperci se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Ceapa și cozile de ciuperci se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă; când a scăzut din lichid se adaugă piper, pesmet, mărar verde, sare și usturoi. Se amestecă compoziția și se lasă să se răcească. Într-o tavă unsă cu ulei (50 g), se așază ciupercile umplute cu compoziția obținută. Se adaugă deasupra cașcaval și se introduce la cuptor circa 30 minute. Spre sfârșit, se stropesc cu vin și cu jiul rezultat de la frigere.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece sau cald.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| --- ciuperci proaspete | kg  | 0,750                         |                                     |
| — ceapă                | kg  | 0,125                         | <b>ciuperci 65 g</b>                |
| — pesmet               | kg  | 0,025                         | <b>sos 10 g</b>                     |
| — ulei                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin                  | l   | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,001                         |                                     |
| — cașcaval             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — salată verde         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,010                         |                                     |

## 86. GOGOȘARI UMPLUȚI CU SALATĂ DE CRUDITĂȚI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Gogoșarii și ardeii kapia se spală și se curăță. Morcovii, țelina, sfecla roșie, ridichile, varza albă și guliile se curăță, se spală și se taie fișii foarte înguste (julien). Lămâia se spală și i se extrage sucul. Brânza telemea se spală și se rade fin.

#### Tehnica preparării

Legumele tăiate se țin în suc de lămâie circa 30 minute. Se amestecă cu sare, piper, brânză telemea și smântină. Cu această compoziție se umplu ardeii kapia și gogoșarii care se montează sub formă de ciupercă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — gogoșari (10 bucăți) | kg  | 0,500                         |                                     |
| — morcovi              | kg  | 0,150                         | <b>150 g</b>                        |
| — țelină rădăcină      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sfeclă roșie         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ridichi              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — gulii                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — varză albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ardei kapia          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — lămâi                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — brânză telemea       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,015                         |                                     |

## 87. ROȘII UMLUTE CU SALATĂ DE LEGUME

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — roșii proaspete       | kg  | 0,800                         | <b>100 g</b>                        |
| — fasole verde conservă | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — castarveți murați     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — muștar                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Roșiile se spală, se taie capacul și se scoate miezul. Cartofii și morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc și se taie fișii. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se taie bucăți mici. Castraveții murați se spală și se taie mărunț. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Legumele se amestecă cu muștar, mărar, ulei, piper și sare. Roșiile se umplu cu salata obținută. Se păstrează la frigider.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 88. ROȘII UMLUTE CU SALATĂ A LA RUS

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — roșii proaspete    | kg  | 0,900                         | <b>125 g</b>                        |
| — ouă                | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată a la rus *) | kg  | 0,500                         |                                     |
| — maioneză *)        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,025                         |                                     |
| — salată verde       | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Roșiile se aleg de mărime egală, se spală, se decupează partea opusă coditei, se scoate miezul și se așază pe platou să se scurgă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci. Maioneza și salata a la rus se prepară, folosind rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Roșiile se umplu cu salată a la rus, se așază pe platou cu cîte o jumătate de ou deasupra și se ornează cu unt, maioneză și frunze de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## 89. ROȘII UMLUTE CU VINETE TOCATE

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — roșii proaspete | kg  | 1,000                         | <b>110 g</b>                        |
| — vinete          | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Vinetele se coc, se curăță de coajă, se scurg de lichid, se toacă cu un satîr din lemn. Roșiile se spală, se taie capacul, se scoate miezul, se așază pe un platou cu partea tăiată în jos pentru a se scurge de suc. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

Vinetele tocate se amestecă cu sare, ulei, ceapă și piper. Cu această compoziție, se umplu roșiile.

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește rece, cu decor de felii din ouă fierte.

## c. GUSTARI RECI DIN OUA

### 90. CROCHETE DIN OU CU SOS TARTAR

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — sos tartar *)    | kg  | 0,600                         |                                     |
| — lapte            | l   | 0,600                         |                                     |
| — margarină        | kg  | 0,100                         | crochete<br>2 buc 160 g<br>sos 60 g |
| — făină            | kg  | 0,350                         |                                     |
| — ouă              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă pentru fiert | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat    | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pentru pane      |     |                               |                                     |
| — ouă              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pesmet           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — untură           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece; 5 (250 g) bucăți se fierb, până ajung de consistență tare, se răcesc, se curată de coajă și se taie în bucăți mari. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește. Se prepară sosul tartar, folosind rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării :*

Făina se amestecă cu laptele, se adaugă peste margarina topită și se fierb. Compoziția se răcește și se amestecă cu 150 g ouă nefierb, sare, piper și ouă fierte. Se formează crochete de circa 7—8 cm lungime și diametrul de 2—3 cm și se trec prin făină, ou și pesmet și se rumenesc în untură.

##### *Prezentarea și servirea*

Crochetele se prezintă pe platou, iar sosul tartar separat în sosieră. Se servesc reci.

### 91. OUĂ „CAZINO“

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                | kg  | 0,500                         |                                     |
| — muștar             | kg  | 0,050                         | ouă 50 g<br>salată 100 g            |
| — unt                | kg  | 0,030                         |                                     |
| — maioneză *)        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — salată franceză *) | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,040                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curată de coajă și se taie jumătăți în lungime. Pătrunjelul verde se curată, se spală și se taie mărunt. Salata verde se curată, se spală fiecare frunză în mai multe ape. Se prepară maioneza și salata franceză, folosind rețetele respective.

##### *Tehnica preparării*

Gălbenușurile se amestecă cu unt, piper, sare, muștar și pătrunjel verde, până se formează o pastă omogenă. Cu această compoziție se umplu jumătățile de ou. Pe platou se montează salata franceză, deasupra ouă umplute și se ornează cu maioneză.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## 92. OUĂ CU MAIONEZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două, pe lungime. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Salata verde se curăță și se spală, fiecare frunză, cu multă apă rece.

#### Tehnica preparării

Jumătățile de ou se așază pe platou și se ornează cu maioneză, cu ajutorul unui poș prevăzut cu sprîț. Deasupra se execută un decor din frunze de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe plăcu sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## 93. OUĂ CU ROȘII ȘI CEAPĂ VERDE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două, pe lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Jumătățile de ou se așază pe platou. Smîntîna se amestecă cu muștar, ceapă verde și sare. Sosul obținut se toarnă peste ouă.

#### Prezentarea și servirea :

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din felii de roșii și pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

## 94. OUĂ CU ȘUNCĂ ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare și se taie fiecare ou în jumătate. Șunca presată se taie fișii foarte înguste. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză, în mai multe ape. Măslinile și gogoșarii se taie în diferite forme pentru decor. Aspicul se topește la bain-marie.

#### Tehnica preparării

O parte din aspic se toarnă în forme și se introduce la frigider pentru a se întări. În fiecare formă se așază decorul format din măslinile și gogoșarii. Se adaugă jumătate de ou cu gălbenușul în jos și șuncă tăiată, de jur împrejurul oului. Se umple forma cu aspic rece (lichid) și se introduce la frigider. După gelificare, se scot din forme.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 0,250                         | <b>35 g</b>                         |
| — maioneză *)     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,020                         |                                     |
| — salată verde    | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 0,500                         | <b>130 g</b>                        |
| — smîntînă        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — muștar          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă verde     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 0,500                         | <b>160 g</b>                        |
| — șuncă presată   | kg  | 0,350                         |                                     |
| — aspic *)        | kg  | 0,800                         |                                     |
| — salată verde    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — măslinile       | kg  | 0,030                         |                                     |
| — gogoșarii roșii | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 95. OUĂ CU SOS TARTAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie pe jumătate, în lungime. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie în diverse forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci. Sosul tartar se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Jumătățile de ou se așază pe platou. Sosul tartar se adaugă peste jumătățile de ou și se execută un decor din frunze de pătrunjel verde și gogoșari.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                    | kg  | 0,500                         | 80 g                                |
| — sos tartar *)          | kg  | 0,400                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde           | kg  | 0,100                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 96. OUĂ UMLUTE CU LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două pe lungime. Morcovii, țelina, cartofii se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Roșiile se spală, se taie rondele cu grosimea de 1 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece; fasolea se taie bucăți mici. Brînză telemea se spală și se rade fin. Untul se alăfiază.

#### Tehnica preparării

Gălbenușurile de ou se amestecă cu unt, smîntînă și sare obținînd o pastă omogenă. Pasta obținută se amestecă cu cartofi, țelină, pătrunjel tăiat mărunt, morcovi, mazăre, fasole, piper, sare și brînză telemea. Cu această compoziție se umplu ouăle (albușurile fierte). Ouăle umplute se montează pe cîte o felie de roșie și se ornează cu frunze de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                   | kg  | 0,500                         | 150 g                               |
| — morcovi               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi               | kg  | 0,600                         |                                     |
| — mazăre verde conservă | kg  | 0,100                         |                                     |
| — fasole verde conservă | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — brînză telemea de oi  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,030                         |                                     |

## 97. OUĂ UMLUTE CU PASTĂ DIN BRINZĂ

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                | kg  | 0,500                         | <b>60 g</b>                         |
| — ceapă verde        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pastă de brinză *) | kg  | 0,100                         |                                     |
| — muștar             | kg  | 0,010                         |                                     |
| — salată verde       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete    | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 98. OUĂ UMLUTE CU PATEU DIN FICAT

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                | kg  | 0,500                         | <b>75 g</b>                         |
| — pateu din ficat *) | kg  | 0,350                         |                                     |
| — salată verde       | kg  | 0,200                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie pe jumătate în lungime și se separă gălbenușurile de albușuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Salata se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape. Se prepară pasta de brinză, folosind rețeta respectivă. Roșia se curăță, se spală și se taie în diverse forme, pentru decor.

#### Tehnica preparării

Gălbenușurile de ou se amestecă cu pasta de brinză, ceapă verde și muștar. Cu compoziția obținută se umplu jumătățile de ou, cu ajutorul unui poș (prevăzut cu șprîț cu zimți mari).

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde și roșii. Se servește rece.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie pe jumătate, în lungime. Se prepară pateul de ficat, folosind rețeta respectivă. Salata verde se curăță și se spală în mai multe ape, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Gălbenușurile se trec prin răzătoare fină, se amestecă cu pateu de ficat, se introduc într-un poș cu șprîț și se umplu jumătățile de ouă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## d. ICRE

## 99. ICRE DE CRAP SAU ȘTIUCĂ

| Materii prime             | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — icre                    | kg  | 0,125                         | — icre 50 g<br>— ceapă 10 g         |
| — ulei                    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sifon                   | l   | 0,150                         |                                     |
| — lămii sau sare de lămii | kg  | 0,200                         |                                     |
|                           | kg  | 0,003                         |                                     |
| — măsline                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — salată verde            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                    | kg  | 0,010                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Icrele se trec prin sită rară pentru a se curăța de pielețe. Lămii se spală; din 150 g se extrage sucul, iar restul se taie în felii. Dacă se folosește sare de lămii, se dizolvă în apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinele se spală, se scot simburii și se taie pentru decor.

#### Tehnica preparării

Icrele se amestecă cu sare, se bat cu telul și se adaugă ulei cîte puțin; cînd încep să se întărească, se adaugă sifon. Spre sfîrșit se adaugă suc de lămii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde, măsline și felii de lămii. Se servește rece, cu ceapa separat.

## 100. ICRE TARAMA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Grișul se fierbe în apă și se răcește. Când se folosește piine albă, se înmoaie în apă și se stoarce. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Dacă se folosește sare de lămâie se dizolvă în apă. Măslinile se spală, se scot simburii și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Icrele și grișul se bat cu telul, turnându-se treptat ulei, puțin câte puțin. Se adaugă sifon, suc de lămâie și se amestecă continuu, pentru omogenizare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde și măslin. Se servește rece, cu ceapă separat.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — icre tarama               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — griș sau piine albă       | kg  | 0,025                         | — icre 50 g                         |
|                             | kg  | 0,080                         | — ceapă 10 g                        |
| — ulei                      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — lămâie sau sare de lămâie | kg  | 0,050                         |                                     |
|                             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — măslin                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sifon                     | l   | 0,050                         |                                     |
| — salată verde              | kg  | 0,050                         |                                     |

## e. GUSTĂRI RECI DIN CARNE ȘI PREPARATE DIN CARNE

### 101. PIFTIE DIN CARNE DE CURCAN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Curcanul se curăță, se trece prin flacăară, se spală și se sarează. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina și ceapa se curăță, se spală. Usturoiul se curăță, se spală și se zdrobește cu sare. Ouăle se spală, se dezinfec-tează și se trec prin jet de apă rece; se se-pară gălbenușurile de albușuri. Gelatina se în-moaie în apă rece. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină, ceapă și se continuă fierberea. Car-ne se scoate separat în alt vas, se dezosează și se taie fișii. În supă, se adaugă gelatină, albușurile, usturoi și se continuă fierberea circa 5 minute. Supa se strecoară prin etamină ume-zită. În forme se adaugă un strat de supă, se răcește în frigider, se execută un decor din gogoșari roșii și rondelle de morcovi fierți, peste care se adaugă carne și restul de supă. Se ține la rece, în frigider, apoi se scot din forme.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfu-rie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime                                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de curcan calitate I, fără cap și picioare | kg  | 1,000                         | — carne fără os 50 g                |
| — morcovi                                          | kg  | 0,100                         | — piftie 75 g                       |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă (2 albușuri)                                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — gelatină                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — țelină rădăcină                                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                                          | kg  | 0,025                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde                                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                             | kg  | 0,015                         |                                     |

## 102. MUȘCHI DE PORC CU SALATĂ À LA RUS ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Mușchiul de porc, se curăță de piele și grăsimi, se spală și se sarează. Morcovii și ceapa se spală, se curăță și se taie felii. Gogoșarii și castraveții se scurg, se curăță și se taie în diferite forme pentru decor. Untul se alifiează. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Aspicul, salata à la rus și maioneza se prepară, folosind rețetele respective. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

#### *Tehnica preparării*

Mușchiul de porc se rumenește pe plită, într-o tavă unsă cu ulei, se adaugă apă (100 ml), ceapă, morcovi și se introduce tava în cuptor, circa 15 minute. Se răcește și se porționează în felii foarte subțiri; se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se înnapează cu aspic și se așază peste salata à la rus montată pe platou și ornată cu maioneză.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de porc         | kg  | 0,600                         |                                     |
| — salată à la rus *)     | kg  | 0,500                         | — carne 40 g                        |
| — aspic *)               | kg  | 0,250                         | — salată à la rus și aspic 75 g     |
| — ulei                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,025                         |                                     |
| — maioneză *)            | kg  | 0,175                         |                                     |
| — castraveți murați      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 103. PATEU DIN FICAT DE PORC ÎN ASPIC (TIMIȘOREAN)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ficatul se curăță de vene, se spală și se taie în bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ce ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie rondele. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Mazărea conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Untul se alifiează.

#### *Tehnica preparării*

Ficatul se înăbușă împreună cu ceapa în untură și apă (100 ml), se lasă să se răcească și se toacă de 2—3 ori cu mașina cu sită deasă. Se amestecă cu unt, smântână sau frișcă, coniac, piper, sare până se obține o pastă omogenă. Se așază într-o formă și se introduce în frigider. Se porționează și se execută un decor din rondele de ou și mazăre. Se înnapează cu aspic, se introduce la frigider. După răcire, se scoate din formă și se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc       | kg  | 0,600                         |                                     |
| — unt                 | kg  | 0,075                         | — pate din ficat 60 g               |
| — smântână sau frișcă | kg  | 0,075                         | — aspic și garnitură 40 g           |
| — ceapă               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ouă                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — coniac              | l   | 0,030                         |                                     |
| — aspic *)            | kg  | 0,350                         |                                     |
| — salată verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — untură              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mazăre conservă     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 104. PATEU DIN FICAT DE PORC (CLUJEAN)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță de piele, se taie în bucăți, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge de zeamă și se răcește. Grăsimea se spală și se taie bucăți. Ficatul se spală, se curăță, se taie bucăți și se introduce împreună cu grăsimea în apă cu sare, se fierbe și se degresează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc și se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se răcesc. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se scurg. Creierul se spală, se curăță de piele, se ține în apă rece pentru eliminarea singelui, și se fierbe în apă cu sare.

#### Tehnica preparării

Carnea de porc, bucățile de grăsime, ficatul și creierul se toacă de 2—3 ori cu mașina cu sită deasă. Pasta obținută se amestecă cu piper, rom, vin, pînă se omogenizează; se întinde pe o foaie de celofan umed. Deasupra se așază sferturi de ouă și ciuperci, aranjate ca un mozaic; se rulează și se păstrează la rece.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 105. CREIER DE VITĂ CU SALATĂ À LA RUS ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Creierul se spală, se curăță de membrană și se ține în apă rece, pentru eliminarea singelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Ceapa și morcovii se fierb circa 20 minute, în apă clocotită cu piper, oțet, foi de dafin și sare. Se adaugă creierul și se mai fierb împreună circa 15 minute. Se răcește în lichidul de fierbere, se porționează, se execută un decor din felii de morcovi, se înnapează cu aspic și se așază peste salata à la rus montată pe platou și ornată cu maioneză.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime                     | U/M      | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|----------|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc                   | kg       | 0,500                         | 85 g                                |
| — carne de porc calitate I        | kg       | 0,125                         |                                     |
| — grăsimi bucăți                  | kg       | 0,100                         |                                     |
| — creier de vită                  | kg       | 0,100                         |                                     |
| — ouă                             | kg       | 0,050                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,050<br>0,025                |                                     |
| — piper măcinat                   | kg       | 0,001                         |                                     |
| — rom                             | l        | 0,015                         |                                     |
| — vin alb                         | l        | 0,015                         |                                     |
| — sare                            | kg       | 0,010                         |                                     |

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit              |
|----------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| — creier de vită     | kg  | 0,500                         | — creier 35 g<br>— salată à la rus și aspic 65 g |
| — morcovi            | kg  | 0,050                         |                                                  |
| — aspic *)           | kg  | 0,200                         |                                                  |
| — salată à la rus *) | kg  | 0,500                         |                                                  |
| — piper boabe        | kg  | 0,001                         |                                                  |
| — ceapă              | kg  | 0,050                         |                                                  |
| — foi de dafin       | kg  | 0,00025                       |                                                  |
| — oțet 9°            | l   | 0,010                         |                                                  |
| — salată verde       | kg  | 0,050                         |                                                  |
| — maioneză *)        | kg  | 0,250                         |                                                  |
| — sare               | kg  | 0,010                         |                                                  |

\*) se preiau rețetele respective.

## 106. CREIER DE VITĂ CU SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — creier de vită               | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                      | kg  | 0,100                         | — creier 70 g                       |
| — piper boabe                  | kg  | 0,001                         | — sos 30 g                          |
| — oțet 9°                      | l   | 0,025                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,015                         |                                     |
| — foi de dafin                 | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — lămîie                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos de lămîie (à la grec) *) | kg  | 0,300                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 107. CREIER DE VITĂ ÎN ASPIC

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — creier de vită         | kg  | 1,000                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                         | — creier 70 g                       |
| — foi de dafin           | kg  | 0,00025                       | — aspic și decor 30 g               |
| — oțet 9°                | l   | 0,025                         |                                     |
| — aspic *)               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — piper boabe            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — salată verde           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,100                         |                                     |
| — castraveți murați      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 108. LIMBĂ DE VITĂ CU SOS REMULAD

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,075                         | — limbă 60 g                        |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         | — sos 60 g                          |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sos remulad *)           | kg  | 0,600                         |                                     |
| — salată verde             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Creierul se spală, se curăță de membrană și se ține în apă rece, pentru eliminarea singelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Lămîia se spală și se taie felii. Sosul de lămîie (à la grec) se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ceapa și morcovii se fierb, circa 20 minute, în apă clocotită cu piper, oțet, foi de dafin și sare. Se adaugă creierul și se mai fierb împreună circa 20 minute. Creierul se răcește în lichidul de fierbere, se așază porționat pe platou. Se toarnă deasupra sosul de lămîie.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de morcovi și lămîie. Se servește rece.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Creierul se curăță de membrană, se spală și se ține în apă rece, pentru eliminarea singelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Gogoșarii roșii în oțet și castraveții murați se curăță, se spală și se taie în diferite forme. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în multe ape reci. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

#### Tehnica preparării

Ceapa și morcovii se fierb în apă, cu piper boabe, foi de dafin, oțet și sare, circa 20 minute. Se adaugă creierul și se continuă fierberea, circa 20 minute. Creierul se răcește în lichidul în care a fiert, se așază porționat pe platou; se execută un decor din felii de gogoșari și castraveți și se înapează în aspic.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță și se spală. Limba de vită se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează. Cînd este pe jumătate fiartă, se adaugă

ceapă, țelină, morcovi. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cîte două la o porție). Peste feliile de limbă se toarnă sosul remulad.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

### 109. LIMBĂ DE VITĂ CU SOS REMULAD ȘI ROȘII

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță și se spală. Limba de vită se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Sosul remulad se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare, se spumează. Cînd este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină și morcovi și se fierb. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele, se taie felii (cîte două la o porție). Peste feliile de limbă, se toarnă sosul remulad.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde și felii de roșii deasupra. Se servește rece.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g<br>— sos și roșii 70 g |
| — sos remulad *)           | kg  | 0,600                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,075                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — salată verde             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### 110. LIMBĂ DE VITĂ CU SOS TARTAR

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina rădăcină se curăță, se spală. Limba de vită se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, cu multă apă rece. Sosul tartar se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează. Cînd este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină, morcovi și se fierb în continuare. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cîte două la o porție). Peste feliile de limbă, se toarnă sosul tartar.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g<br>— sos 60 g          |
| — ceapă                    | kg  | 0,075                         |                                     |
| — sos tartar *)            | kg  | 0,600                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — salată verde             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 111. LIMBA DE VITĂ ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovi și țelina se curăță și se spală. Limba de vită se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Untul se aliază. Castraveții murați și gogoșarii în oțet se curăță, se spală și se taie în diferite forme. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci.

#### Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează. Când este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cîte două la o porție). Pe platou sau în forme speciale se toarnă un strat de 0,3 cm de aspic lichid și se lasă cîteva minute la rece pentru a se gelifica. Peste aspic, se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se toarnă aspic topit și se așază deasupra felile de limbă. Se toarnă restul de aspic lichid și se menține la rece, în frigider cîteva minute, apoi se scoate din forme.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## 112. MUȘCHI DE VITĂ CU SALATĂ À LA RUS ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală, se curăță de piele și grăsime și se sarează. Morcovi și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Gogoșarii și castraveții se spală, se curăță, se taie în diferite forme pentru decor. Untul se aliază. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Aspicul, maioneza și salata à la rus se prepară după rețetele respective. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

#### Tehnica preparării

Mușchiul de vită se rumenește pe plită într-o tavă unsă cu ulei. Se adaugă apă (100 ml), ceapă și morcovi și se introduce la cuptor, circa 45 minute, astfel încît mușchiul să rămînă în sînge. Se răcește, se porționează în felii foarte subțiri și se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se înneapează cu aspic și se așază peste salata à la rus, montată pe platou și ornată cu maioneză.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g<br>— aspic 30 g        |
| — ceapă                    | kg  | 0,075                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — castraveți murați        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — aspic *)                 | kg  | 0,350                         |                                     |
| — unt                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit             |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------------------|
| — mușchi de vită         | kg  | 0,600                         | — carne 40 g<br>— salată à la rus și aspic 75 g |
| — morcovi                | kg  | 0,100                         |                                                 |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                         |                                                 |
| — salată à la rus *)     | kg  | 0,500                         |                                                 |
| — ulei                   | kg  | 0,050                         |                                                 |
| — aspic *)               | kg  | 0,250                         |                                                 |
| — maioneză *)            | kg  | 0,175                         |                                                 |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,050                         |                                                 |
| — castraveți murați      | kg  | 0,050                         |                                                 |
| — unt                    | kg  | 0,025                         |                                                 |
| — salată verde           | kg  | 0,050                         |                                                 |
| — sare                   | kg  | 0,010                         |                                                 |

\*) se preiau rețetele respective.



## 113. MUȘCHI DE VITĂ ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se curăță de piele și grăsime, se spală și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Gogoșarii roșii în oțet, se scurg, se curăță de semințe, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Castraveții murați se spală și se taie felii subțiri pentru decor. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Untul se alifiază.

#### Tehnica preparării

Mușchiul de vită se așază într-o tavă unsă cu ulei și se rumenește pe plită. Se adaugă apă (100 ml), ceapă, morcovi și se introduce în cuptor circa 45 minute, astfel încât mușchiul să rămână în sînge. Se răcește și se porționează în felii foarte subțiri. Peste feliile de mușchi, se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se înnapează cu aspic și se introduce în frigider.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de vită         | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,050                         | — carne 40 g                        |
| — morcovi                | kg  | 0,100                         | — aspic 25 g                        |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — aspic *)               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — salată verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — castraveți murați      | kg  | 0,075                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,075                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 114. CROCHETE DIN ȘUNCĂ CU SOS TARTAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca presată se taie în cuburi mici. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește. Se prepară sosul tartar, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Margarina se topește într-un vas, se adaugă făina dizolvată în lapte, se fierb, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se răcește și se adaugă 150 g ouă, sare, șuncă, amestecînd bine pînă la omogenizare. Din această compoziție, se fac crochete de circa 7—8 cm lungime și diametru de 2—3 cm. Se trec prin făină, ouă și pesmet. Se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tartar separat în sosieră. Se servesc reci.

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — margarină        | kg  | 0,125                         |                                     |
| — făină            | kg  | 0,200                         | — crochete                          |
| — ouă              | kg  | 0,150                         | 140 g                               |
| — lapte            | l   | 0,600                         | — sos 60 g                          |
| — șuncă presată    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,030                         |                                     |
| <i>pentru pane</i> |     |                               |                                     |
| — ouă              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ulei             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sos tartar *)    | kg  | 0,600                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 115. MULE DE ȘUNCĂ ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Șunca presată se taie felii; 100 g șuncă se taie în fișii înguste, iar restul se taie în cuburi mici. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în cuburi. Gogoșarii roșii se spală și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Aspicul se prepară, folosindu-se rețeta respectivă și se topește în baie de apă fierbinte.

#### Tehnica preparării

În fiecare formă se toarnă 20 g aspic și se ține la rece. După ce se încheagă aspicul, se execută un decor din gogoșarii roșii, pătrunjel verde, fișii înguste de șuncă așezate sub formă de grile. Apoi se adaugă cuburile de ou, cuburile de șuncă și de gogoșarii și restul de aspic. Se introduc la frigider. După răcire, se scot din forme prin scufundarea lor în apă caldă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șuncă presată          | kg  | 0,300                         | 100 g                               |
| — ouă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,100                         |                                     |
| — aspic *)               | kg  | 0,700                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 116. PASTĂ DIN ȘUNCĂ ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Șunca se taie în bucăți și se toacă de 2—3 ori cu mașina cu sită deasă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb pînă ajung la consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie rondele. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Untul se aliază. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Gogoșarii se curăță de semințe, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță și se spală, fiecare frunză, cu multă apă rece.

#### Tehnica preparării

Șunca se amestecă cu unt, smîntînă, coniac, piper și sare, pînă se obține o pastă omogenă. Compoziția se așază într-o formă, se introduce în frigider, se scoate pe un platou și se execută un decor din rondele de ou, frunze de pătrunjel verde și gogoșarii. Se înnapează cu aspic și se introduce la frigider.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șuncă presată          | kg  | 0,400                         | 80 g                                |
| — unt                    | kg  | 0,075                         |                                     |
| — smîntînă               | kg  | 0,075                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — aspic *)               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |
| — coniac                 | l   | 0,030                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — salată verde           | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## f. RULOURI

### 117. RULADĂ DIN OMLETĂ CU SPANAC

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală și se taie rondele cu grosimea de 0,5 cm. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape. Șunca se taie felii subțiri. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în parte, cu multă apă rece.

##### Tehnica preparării

Spanacul se fierbe în apă clocotită cu sare, se răcește sub jet de apă rece, se scurge de apă și se taie foarte mărunț; se pune într-un castron, se adaugă smântină, sare, piper și se amestecă pînă se obține un pireu bine omogenizat.

Din ouă, ulei și sare se prepară o omletă care se taie în două. Pe fiecare omletă se întinde jumătate din cantitatea de pireu de spanac, deasupra se așază felii de șuncă, peste care se pune restul de spanac. Omletele se rulează strîns într-un șervet din pînză, legînd capetele cu ață. Rulourile obținute se introduc în frigider unde se țin 1—2 ore pentru a se întări. După răcire, se scoate șervetul din pînză, rulada se taie în felii (cîte una la o porție) cu grosimea de 1—5 cm și se așază pe platou pe cîte o rondă de roșie.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

### 118. RULOU CU PASTĂ DIN BRÎNZĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Se prepară rulourile și pasta de brînză, folosînd rețetele respective.

##### Tehnica preparării

Rulourile se umplu cu pastă de brînză, cu ajutorul unui poș prevăzut cu sprîț.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 0,300                         | <b>80 g</b>                         |
| — roșii proaspete | kg  | 0,400                         |                                     |
| — spanac          | kg  | 2,000                         |                                     |
| — șuncă presată   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntină        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — salată verde    | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rulouri din foietaj *) | buc | 10                            | <b>40 g</b>                         |
| — pastă de brînză *)     | kg  | 0,200                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 119. RULOU CU PATEU DIN FICAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rulourile din foietaj și pateul din ficat se prepară, folosind rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Rulourile se umplu cu pateu din ficat, cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui.

#### Prezentarea și servirea

Rulourile se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc reci.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rulouri din foietaj *) | buc | 10                            | 40 g                                |
| — pateu din ficat *)     | kg  | 0,200                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 120. RULOU CU PASTĂ DIN ȘUNCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Șunca se taie în bucăți și se toacă cu mașina cu sită rară. Untul se afiliază.

#### Tehnica preparării

Șunca tocată se amestecă cu unt și smântină, se adaugă sare și piper, amestecând continuu, până se omogenizează. Cu compoziția formată se umplu rulourile.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rulouri din foietaj *) | buc | 10                            | 40 g                                |
| — șuncă presată          | kg  | 0,080                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,075                         |                                     |
| — smântină               | kg  | 0,070                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,005                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 121. RULOU DIN CARNE DE PORC CU OUĂ ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală în apă rece și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc și se curăță de coajă. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape. Gogoșarii se spală, se curăță de semințe și se taie în diferite forme.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă la cuptor în 50 g ulei și 100 ml apă, se răcește și se taie felii subțiri. Fiecare ou se învelește în felii de carne, se așază pe platou, pe care în prealabil s-a turnat un strat subțire de aspic. Se execută un decor din gogoșari și se înnapează cu aspic, fiecare porție. Preparatul se ține la rece, în frigider.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime                               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară (pulpă) | kg  | 0,600                         | — carne 35 g                        |
| — ouă                                       | kg  | 0,500                         | — ouă 40 g                          |
| — aspic *)                                  | kg  | 0,250                         | — aspic 20 g                        |
| — ulei                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                      | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 122. RULOU DIN PARIZER CU BRÎNZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Parizerul se curăță de membrană și se taie felii subțiri. Brînză se spală, se scurge de apă, se rade fin și se amestecă cu unt (125 g), boia și chimen. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Se alifiază 25 g unt.

#### Tehnica preparării

Pe fiecare felie de parizer se așază pastă de brînză, cu ajutorul unui poș cu dui și se rulează. Rulourile se prind cu scobitori și se ornează cu felii de ou fiert și filigram de unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 123. RULOU DIN ȘUNCĂ CU SALATĂ À LA RUS ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Șunca presată se taie în 10 felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Gogoșarii se spală, se curăță și se taie în diferite forme. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Salata à la rus, aspicul și maioneza se prepară, folosind rețetele respective. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

#### Tehnica preparării

Pe feliile de șuncă se așază salata à la rus și se rulează. Capetele ruloului se acoperă cu maioneză. Se așază ruloul umplut pe platou și se execută un decor din frunze de pătrunjel verde și gogoșari. Se înnapează în aspic și se introduce la frigider.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## g. SALATE (GUSTĂRI)

### 124. SALATĂ BOEUF

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                  | kg  | 1,500                         | 200 g                               |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,350                         |                                     |
| — muștar                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — castraveți murați        | kg  | 0,500                         |                                     |
| — maioneză *)              | kg  | 0,400                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se spumează, se răcește și se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie diferite forme pentru decor.

### *Tehnica preparării*

Jumătate din cantitatea de maioneză, se amestecă cu muștar, cartofi, castraveți, carne, piper și sare. Salata obținută se montează pe platou sau farfurioare. Se ornează cu restul de

maioneză, frunze de pătrunjel verde, gogoșari și frunze de salată verde.

### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește rece.

## 125. SALATĂ DIN CRUDITĂȚI

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi         | kg  | 0,750                         | <b>120 g</b>                        |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,750                         |                                     |
| — mere            | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lămâie          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |
| — salată verde    | kg  | 0,050                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Morcovii, țelina și merele se curăță, se spală și se taie fișii subțiri (julien). Lămâia se spală; la jumătate din cantitate se extrage suc, iar cealaltă jumătate se taie rondele, pentru decor. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

#### *Tehnica preparării*

Merele, țelina și morcovii se amestecă cu ulei, sare și suc de lămâie.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în salatiere sau în cupe, cu decor din frunze de salată verde și rondele de lămâie pe marginea cupei. Se servește rece.

## 126. SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU ȘUNCĂ ȘI BRÎNZĂ TELEMEA

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salată verde         | kg  | 0,075                         | <b>200 g</b>                        |
| — țelină rădăcină      | kg  | 0,075                         |                                     |
| — morcovi              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ardei gras           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — varză albă proaspătă | kg  | 0,500                         |                                     |
| — roșii proaspete      | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ceapă                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ardei iute           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămii                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — șuncă presată        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — brânză telemea de oi | kg  | 0,250                         |                                     |
| — smântină             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — muștar               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,001                         |                                     |
| — ulei                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă rece și se taie fișii subțiri. Țelina se curăță, se spală și se taie fișii. Morcovii se curăță, se spală și se rad fin. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Varza se curăță și se taie fișii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Roșiile se spală și se taie sferturi. Ardeiul iute se curăță, se spală și se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămiile se spală; jumătate din cantitate se taie felii subțiri, iar din restul cantității se extrage suc. Șunca presată se taie fișii subțiri (julien). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Brânza telemea de oi se spală și se rade.

#### *Tehnica preparării*

Legumele tăiate și șunca presată se așază pe platou în straturi alternative suprapuse. Smântina se amestecă cu muștar, piper, suc de lămâie, sare, pătrunjel verde obținînd un sos care se adaugă peste salată. Deasupra se presară telemea rasă și se execută un decor din felii de roșii, ouă și lămîie. Se păstrează la rece.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 127. SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU IAURT

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — țelină rădăcină | kg  | 1,200                         | <b>200 g</b>                        |
| — morcovi         | kg  | 0,800                         |                                     |
| — mere            | kg  | 0,800                         |                                     |
| — iaurt           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — lămii           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Țelina, morcovii și merele se curăță, se spală și se taie fișii foarte subțiri. Lămiile se spală și li se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Morcovii, țelina și merele se amestecă cu iaurt, sare, piper și suc de lămii.

#### Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 128. SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU LIMBĂ DE VITĂ SAU PORC

| Materii prime                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită sau porc fără slung | kg  | 1,000                         | <b>150 g</b>                        |
| — roșii proaspete                   | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ardei grași                       | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lămii                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper boabe                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — foi de dafin                      | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — sare                              | kg  | 0,025                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Limba de vită sau porc se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece și se fierbe în apă cu sare, piper boabe și foi de dafin. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece și se curăță de piele. Roșiile se spală, se taie rondele și felii pentru decor. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie fișii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri (peștișori) și se spală din nou cu apă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Lămiile se spală și li se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de limbă se taie felii subțiri, iar restul se taie fișii subțiri (julien). Limba tăiată fișii subțiri (julien) se amestecă cu ceapă, rondele de roșii și ardei gras. Se așază pe platou și se ornează cu felii de roșii, de limbă și ou. Separat se prepară un sos de lămii din suc de lămii, piper măcinat, sare, pătrunjel verde și se adaugă peste salată. Se păstrează la rece.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 129. SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU SOS KETCHUP

| Materii prime     | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — morcovi         | kg  | 0,500                               | <b>250 g</b>                              |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,200                               |                                           |
| — sfeclă roșie    | kg  | 0,200                               |                                           |
| — varză albă      | kg  | 0,200                               |                                           |
| — mere            | kg  | 0,500                               |                                           |
| — gulii           | kg  | 0,200                               |                                           |
| — varză roșie     | kg  | 0,200                               |                                           |
| — roșii proaspete | kg  | 0,500                               |                                           |
| — ardei gras      | kg  | 0,200                               |                                           |
| — lămii           | kg  | 0,150                               |                                           |
| — smântină        | kg  | 0,250                               |                                           |
| — sos ketchup     | kg  | 0,250                               |                                           |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                               |                                           |
| — sare            | kg  | 0,030                               |                                           |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, sfecla roșie, gulii, varza albă, varza roșie, merele și ardeii grași se curăță, se spală și se taie fișii foarte subțiri (julien). Roșiile se spală și se taie felii. Lămiile se spală și li se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Legumele se amestecă ușor, adăugând sare, piper și suc de lămie.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu smântină și sos ketchup. Se servește rece.

## 130. SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU MERE

| Materii prime     | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — mere            | kg  | 0,500                               | <b>100 g</b>                              |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,300                               |                                           |
| — morcovi         | kg  | 0,200                               |                                           |
| — salată verde    | kg  | 0,150                               |                                           |
| — smântină        | kg  | 0,200                               |                                           |
| — lămii           | kg  | 0,100                               |                                           |
| — sare            | kg  | 0,010                               |                                           |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Lămiile se spală și li se extrage sucul. Morcovii se curăță, se spală și se taie fișii foarte subțiri (julien). Țelina se curăță, se spală și se taie fișii subțiri (julien), se stropește cu suc de lămie. Merele se spală, se curăță de coajă și se taie 10 rondelile iar restul cantității se taie fișii subțiri (julien), se stropește cu suc de lămie. Salata verde se curăță, se spală, se rețin 10 frunze pentru decor, iar restul cantității se taie fișii subțiri.

#### Tehnica preparării

Morcovii, țelina și merele se amestecă cu sare și smântină. Se așază în cupe, deasupra se pun rondelile de măr și cite o frunză de salată verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în cupe. Se servește rece.

## 131. SALATĂ DIN FASOLE BOABE

| Materii prime   | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — fasole boabe  | kg  | 1,000                               | <b>200 g</b>                              |
| — ceapă         | kg  | 0,300                               |                                           |
| — oțet 9°       | l   | 0,050                               |                                           |
| — ulei          | kg  | 0,100                               |                                           |
| — piper măcinat | kg  | 0,002                               |                                           |
| — mărar verde   | kg  | 0,050                               |                                           |
| — sare          | kg  | 0,025                               |                                           |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală, se lasă în apă rece circa 12 ore, se fierbe în apă cu sare. După primele clocote, se îndepărtează lichidul și se schimbă cu altă apă fierbinte. După fierbere, se strecoară și se lasă să se răcească. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Oțetul se diluează în 100 ml apă.



Fasolea se aşază în platou sau salatiară, se adaugă ceapă, oţet, sare, piper şi ulei; se amestecă bine.

Preparatul se prezintă pe platou sau în salatiară, cu decor de mărar verde deasupra. Se serveşte rece.

## 132. SALATĂ DIN FASOLE VERDE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operaţii pregătitoare

Fasolea verde se curăţă, se spală şi se fierbe în apă cu sare. După fierbere, se îndepărtează lichidul, se lasă să se răcească şi se taie bucăţi de circa 4 cm. Mărarul se curăţă, se spală şi se taie mărunţ. Usturoiul se curăţă, se spală şi se taie mărunţ. Oţetul se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Fasolea verde se aşază în salatiară. Se adaugă usturoi, ulei, oţet, piper, sare şi se amestecă.

#### Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în salatiară, cu mărar verde deasupra. Se serveşte rece.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porţii | Gramaj pt. o porţie de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole verde proaspătă | kg  | 2,200                         | <b>200 g</b>                        |
| — usturoi                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oţet 9°                | l   | 0,050                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

## 133. SALATĂ FRANCEZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operaţii pregătitoare

Morcovii se spală, se curăţă, se spală din nou, se fierb, se răcesc şi se taie cuburi mici. Caşcavalul se curăţă de coajă; 3/4 din cantitate se taie cuburi mici şi 1/4 se rade. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Când se foloseşte mazăre proaspătă se curăţă, se spală şi se fierbe în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se fierb pînă ajung de consistenţă tare, se răcesc, se curăţă de coajă şi se taie felii. Gogonelele murate se spală şi se taie cuburi mici.

#### Tehnica preparării

Mazărea boabe fiartă se amestecă cu morcovi, cuburi de caşcaval, smîntînă, sare, piper şi gogonele.

#### Prezentarea şi servirea

Se prezintă în salatiară sau farfurie, cu caşcaval ras deasupra şi decor de felii de ou. Se serveşte rece.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porţii | Gramaj pt. o porţie de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — caşcaval                      | kg  | 0,175                         | <b>150 g</b>                        |
| — mazăre conservă sau proaspătă | kg  | 0,500<br>0,800                |                                     |
| — morcovi                       | kg  | 0,700                         |                                     |
| — smîntînă                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — gogonele murate               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,010                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Salamul se curăță de membrană; 50 g se taie triunghiuri pentru decor și 250 g se taie fișii subțiri (julien). Morcovii se curăță, se spală și se fierb în apă cu sare; după fierbere, se îndepărtează apa și se lasă să se răcească; 50 g se taie rondele, iar restul fișii subțiri (julien). Castraveții se curăță de coajă și semințe; 50 g se taie rondele, iar restul se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. La mazărea conservă se îndepărtează lichidul și se spală în apă rece.

## Tehnica preparării

Cantitatea de salam tăiată fișii subțiri (julien) se amestecă cu morcovi, mazăre, castraveți, sare, piper și jumătate din cantitatea de maioneză. Se așază pe platou, se ornează cu maioneza rămasă, salam triunghiuri, rondele de morcovi și castraveți.

## Prezentarea și servirea

Se prezintă pe platou sau salatiară, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salam             | kg  | 0,400                         | 110 g                               |
| — mazăre conservă   | kg  | 0,300                         |                                     |
| — morcovi           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — castraveți murați | kg  | 0,300                         |                                     |
| — maioneză *)       | kg  | 0,300                         |                                     |
| — piper măcinat     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 135. SALATĂ DIN LEGUME (BULGĂREASCĂ)

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță și se taie cuburi. Conopida se curăță, se spală și se ține în apă rece cu sare, circa 10 minute. Morcovii se spală, se curăță și se spală din nou. Salată verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză; jumătate din cantitate se taie fișii subțiri. Roșiile se spală și se taie felii subțiri. Ardeiul gras se spală și se taie fișii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Mazărea și fasolea verde se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece.

## Tehnica preparării

Conopida și morcovii se fierb separat în apă cu sare. Morcovii, după fierbere, se răcesc și se taie cuburi, iar conopida se desface buchețele și se taie cuburi mici. Fasolea verde se taie bucăți mici. Morcovii, cartofii, fasolea se amestecă cu mazărea, conopida, ardeiul gras și salata verde tăiată. Din ulei, oțet, muștar, sare și piper se prepară sosul, care se adaugă peste legume și se amestecă.

## Prezentarea și servirea

Salata se prezintă în salatiară, cu decor din frunze de salată verde și felii de roșii. Se servește rece.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă              | kg  | 0,500                         | 200 g                               |
| — mazăre verde conservă | kg  | 0,200                         |                                     |
| — fasole verde conservă | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi               | kg  | 0,500                         |                                     |
| — salată verde          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete       | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ardei gras            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — morcovi               | kg  | 0,400                         |                                     |
| — oțet 9°               | l   | 0,030                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — muștar                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,030                         |                                     |

## 136. SALATĂ DIN LEGUME PROASPETE CU MAIONEZĂ

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi              | kg  | 1,500                         | <b>300 g</b>                        |
| — castraveți proaspeți | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ardei gras           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — morcovi              | kg  | 0,500                         |                                     |
| — roșii proaspete      | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — muștar               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — maioneză *)          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii rotunde. Castraveții se spală, se curăță de coajă, se taie rondele. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fișii. Morcovii se curăță, se spală, se fierb și se taie cuburi. Roșiile se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar restul se lasă frunze pentru decor. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Cartofii, castraveții, ardeii grași, morcovii, roșiile, pătrunjelul verde tăiat mărunt se amestecă cu sare și maioneză.

#### Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou, cu decor din frunze de pătrunjel verde și felii de ou.

## 137. SALATĂ À LA MOSCOVA

| Materii prime             | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne mînzat calitate I | kg  | 0,850                         | <b>200 g</b>                        |
| — castraveți murați       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — salată verde            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — țelină rădăcină         | kg  | 0,350                         |                                     |
| — muștar                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — maioneză *)             | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare                    | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de mînzat se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma. După fierbere, carnea se răcește și se taie mărunt. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie felii subțiri. Salata verde se curăță, se desfac frunzele și se spală fiecare frunză, cu multe ape reci. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Țelina se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele. Maioneza se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Carnea tăiată mărunt se amestecă cu castraveți, țelină, maioneză, muștar și sare. Se aranjează salata pe platou, cu rondele de roșii și mărar verde deasupra.

#### Prezentarea și servirea

Salata se prezintă în salatiere, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## 138. SALATĂ ORIENTALĂ DE PRIMĂVARĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg de apă, se curăță de coajă și se taie felii rotunde. Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ridichiile se curăță, se spală și se taie felii subțiri (rondele). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare și se taie în sferturi. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, și se taie fișii. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Măslinile se spală în apă.

#### Tehnica preparării

Cartofii, ceapa verde, ridichiile, salata și mărarul, se amestecă ușor împreună cu sare, ulei și oțet. Se așază estetic pe platou, cu decor de salată verde, măslină și sferturi de ouă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat la raviere. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 2,300                         | <b>300 g</b>                        |
| — ceapă verde     | kg  | 0,250                         |                                     |
| — salată verde    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ridichi de lună | kg  | 0,500                         |                                     |
| — mărar verde     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — măslină         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°         | l   | 0,075                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 139. SALATĂ ORIENTALĂ DE VARĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii rotunde. Ceapa se curăță, se spală, și se taie felii subțiri (peștișori). Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Roșiile se spală, se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Măslinile se spală în apă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu ardei gras, castraveți, jumătate din cantitatea de roșii, pătrunjel verde, ceapă, oțet, ulei, piper și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în raviere, cu decor de roșii, măslină și ou. Se servește rece.

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi          | kg  | 2,000                         | <b>300 g</b>                        |
| — ceapă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — castraveți verzi | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ardei gras       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — măslină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete  | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ouă              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°          | l   | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat    | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,030                         |                                     |

## 140. SALATĂ ORIENTALĂ DE IARNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Castraveții se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Măslinile se spală în apă. Gogoșarii roșii se curăță, se spală, se taie în diferite forme pentru decor.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu castraveți, ceapă, măslin, pătrunjel verde, ulei, oțet și sare.

#### Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de ou fiert și gogoșari roșii. Se servește rece.

## 141. SALATĂ ORIENTALĂ CU MAIONEZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se scurg de apă, se curăță coaja, se taie felii rotunde subțiri. Castraveții se curăță de coajă și semințe și se taie felii subțiri (peștișori). Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Măslinile se spală în apă.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu 150 g maioneză, muștar, castraveți, ceapă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se așază pe platou. Se ornează cu restul de maioneză, măslin și pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 142. SALATĂ DIN OUĂ CU MAIONEZĂ (GERMANĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb pînă ajung de consistență tare. Se răcesc, se curăță de coajă și se taie în sferturi. Șunca se taie felii subțiri. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se taie fișii subțiri (julien). Lămîia se spală și i se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu șuncă, salată verde, maioneză, zahăr, piper și sare. Se potrivește gustul cu suc de lămîie.

#### Prezentarea și servirea

Salata se prezintă în salatiere. Se servește rece.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                | kg  | 2,300                         | 300 g                               |
| — ceapă                  | kg  | 0,400                         |                                     |
| — castraveți murați      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°                | l   | 0,075                         |                                     |
| — măslin                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi           | kg  | 1,800                         | 200 g                               |
| — maioneză *)       | kg  | 0,350                         |                                     |
| — muștar            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ceapă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — castraveți murați | kg  | 0,200                         |                                     |
| — măslin            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă           | kg  | 1,000                         | 150 g                               |
| — maioneză *)   | kg  | 0,500                         |                                     |
| — zahăr pudră   | kg  | 0,025                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,005                         |                                     |
| — șuncă presată | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lămîie        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 143. SALATĂ DE PASĂRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Merele și țelina se curăță, se spală, se taie fișii subțiri (julien) și se țin în apă rece cu sare de lămie pentru a nu se oxida. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci. Maioneza se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă clocotită cu sare și se spumează. Puiul fiert și răcit se deosează, se îndepărtează pielea și se taie felii subțiri; se reține o parte din piept pentru decor, care se taie felii subțiri. Cartofii, merele, țelina, muștarul, sarea, piperul, carnea de pui, jumătate din cantitatea de maioneză se amestecă ușor, pînă se omogenizează compoziția. Salata se așază estetic pe platou sau farfurie. Deasupra se așază feliile de piept și se ornează cu maioneză, cu ajutorul unui poș prevăzut cu spritz.

#### Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## 144. SALATĂ DE PASĂRE ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Aspicul se topește în baie cu apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Se montează pe platou sau farfurie salata de pasăre, se înnapează cu aspic și se introduce în frigider.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## 145. SALATĂ À LA PRAGA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Salamul se curăță de membrană și se taie cuburi mici. Morcovii se curăță, se spală, se fierb și se taie cuburi. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și se taie cuburi. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece sub jet de apă rece. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie în careuri mici. Roșiile se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie rondele și jumătate în felii subțiri pentru decor. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 0,400                         | 100 g                               |
| — cartofi                                      | kg  | 0,650                         |                                     |
| — țelină răclăcină                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mere                                         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — maioneză *)                                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — muștar                                       | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare de lămie                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — salată verde                                 | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salată de pasăre *) | kg  | 0,750                         | 100 g                               |
| — aspic *)            | kg  | 0,275                         |                                     |
| — salată verde        | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salam vinătoresc  | kg  | 0,400                         | 150 g                               |
| — mazăre conservă   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — castraveți murați | kg  | 0,300                         |                                     |
| — muștar            | kg  | 0,020                         |                                     |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ardei gras        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — maioneză *)       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

Maioneza se amestecă cu salam, morcovi, castraveți, mazăre, ardei gras, muștar, piper și sare.

Preparatul se prezintă în salatiară, cu decor de roșii și pătrunjel verde. Se servește rece.

## 146. SALATĂ À LA RUS

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare și se taie cuburi mici. Mazărea se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar restul se lasă frunze pentru decor. Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu morcovi, mazăre, piper, muștar, pătrunjel verde tăiat mărunt, 300 g maioneză și sare. Se ornează cu maioneză și frunze de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 1,800                         | 200 g                               |
| — morcovi         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — mazăre conservă | kg  | 0,400                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — muștar          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — maioneză *)     | kg  | 0,450                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 147. SALATĂ DE SPAGHETE CU SOS VINEGRET

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Spaghetetele se fierb în apă clocotită cu sare 12 minute, se răcesc cu apă rece și se taie bucăți de 5—6 cm lungime. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Șunca presată se taie fișii subțiri (julien). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul vinegret se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Spaghetetele se amestecă cu șuncă, ciuperci, pătrunjel verde și sos vinegret.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară. Se servește rece.

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — spaghetti         | kg  | 0,300                         | 170 g                               |
| — șuncă presată     | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ciuperci conservă | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos vinegret *)   | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 148. SALATĂ DIN ȚELINĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Țelina se curăță, se spală, se taie fișii foarte subțiri (julien) și se ține în apă rece cu suc de lămâie. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Țelina se scurge de apă și se amestecă cu maioneză, sare și iaurt.

#### Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau în salati-  
tieră. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — țelină rădăcină | kg  | 1,500                               | <b>150 g</b>                              |
| — maioneză *)     | kg  | 0,400                               |                                           |
| — iaurt           | kg  | 0,200                               |                                           |
| — lămâie          | kg  | 0,050                               |                                           |
| — sare            | kg  | 0,010                               |                                           |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 149. SALATĂ DIN ȚELINĂ CU SMINTINĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Lămâia se spală și i se extrage sucul. Țelina se curăță, se spală și se taie fișii foarte în-  
guste; se freacă cu sare și suc de lămâie. Ma-  
ioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Țelina se scurge și se amestecă cu maio-  
neza și smântina.

#### Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau în sala-  
tieră. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — țelină rădăcină | kg  | 1,500                               | <b>150 g</b>                              |
| — smântină        | kg  | 0,200                               |                                           |
| — maioneză *)     | kg  | 0,200                               |                                           |
| — lămâie          | kg  | 0,050                               |                                           |
| — sare            | kg  | 0,020                               |                                           |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 150. SALATĂ DIN VINETE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Vinetele se coc pe flacăra sau pe plită la  
foc iute, se răcesc, se curăță de coajă și se  
lasă să se scurgă pe un fund de lemn. Ceapa  
se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile se  
spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Vinetele se toacă cu satir de lemn, se a-  
mestecă cu o lingură de lemn, turnând ulei,  
puțin câte puțin, pînă se albesc. Se adaugă  
sare și ceapă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salati-  
tieră cu dec-  
or din roșii. Ceapa tăiată mărunt se poate  
servi și separat. Preparatul se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — vinete          | kg  | 2,000                               | <b>100 g</b>                              |
| — ulei            | kg  | 0,150                               |                                           |
| — ceapă           | kg  | 0,200                               |                                           |
| — roșii proaspete | kg  | 0,100                               |                                           |
| — sare            | kg  | 0,030                               |                                           |



## 151. SALATĂ DIN VINETE CU ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Vinetele se coc pe flacăra sau pe plită, la foc iute. După ce s-au răcit, se curăță de coajă și se lasă pe un fund de lemn pentru a se scurge. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se curăță, se spală și se taie ronde.

#### Tehnica preparării

Vinetele se toacă cu satir de lemn. Vinele tocate se amestecă cu o lingură de lemn, turnând ulei puțin câte puțin, pînă se albesc și se adaugă sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiere cu decor din roșii. Ceapa tăiată mărunt se servește separat sau în salată de vinete. Preparatul se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit        |
|-------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------|
| — vinete          | kg  | 2,000                         |                                            |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | — vinete cu<br>ceapă 110 g<br>— roșii 40 g |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                            |
| — roșii proaspete | kg  | 0,500                         |                                            |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                            |

## h. SANDVIȘURI

### 152. SANDVIȘ CU BRÎNZĂ ȘI MAIONEZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Brînză telemea se spală și se taie în 10 felii, de mărimea feliilor de pîine. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ce ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Pe fiecare felie de pîine se așază câte o felie de brînză, se ornează cu maioneză și cu câte o felie de ou.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pîine albă           | kg  | 0,300                         | 60 g                                |
| — brînză telemea de oi | kg  | 0,200                         |                                     |
| — maioneză *)          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde         | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### 153. SANDVIȘ CU BRÎNZĂ TELEMEA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Brînză telemea se spală, se taie în 10 felii. Untul se aliază. Roșiile se spală și se taie ronde. Castraveții verzi se spală și se taie ronde.

#### Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu unt (40 g) peste care se așază o felie de brînză telemea. Se ornează cu ronde de roșii sau castraveți și filigram de unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime                    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pîine albă                     | kg  | 0,300                         | 70 g                                |
| — brînză telemea de oi           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — unt                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau castraveți | kg  | 0,100                         |                                     |
| — verzi proaspeți                | kg  | 0,100                         |                                     |

## 154. SANDVIȘ CU CAȘCAVAL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Cașcavalul se curăță de coajă și se taie după mărimea feliilor de pîine. Untul se alifiază. Roșiile se spală, se taie felii subțiri sau runde. Măslinile se curăță de simburii și se taie runde. Cînd se folosesc castraveți verzi, se spală și se taie runde.

#### Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu unt. Deasupra se așază felia de cașcaval și se ornează cu felii de roșii sau castraveți și măslinile.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 155. SANDVIȘ CU PASTĂ DE BRÎNZĂ „FĂGĂRAȘ”

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în 10 runde.

#### Tehnica preparării

Pe fiecare felie de pîine se așază pasta de brînză Făgăraș \*) cu ajutorul unui poș prevăzut cu sprîț. Se ornează cu cîte o rondă de ou.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 156. SANDVIȘ CU ȘVAİȚER

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Șvaițerul se curăță de coajă și se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Roșiile proaspete se spală, se taie felii sau runde. Gogoșarii roșii în oțet se spală, se scot semințele și se taie în diferite forme.

#### Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu unt (40 g), peste care se așază cîte o felie de șvaițer. Se ornează cu felii sau runde de roșii sau gogoșarii roșii și filigram de unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime                                    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pîine albă                                     | kg  | 0,300                         | 65 g                                |
| — cașcaval                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — măslinile                                      | kg  | 0,030                         |                                     |
| — unt                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau castraveți verzi proaspeți | kg  | 0,100                         |                                     |
|                                                  | kg  | 0,100                         |                                     |

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pîine albă                 | kg  | 0,300                         | 60 g                                |
| — pastă de brînză Făgăraș *) | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pîine albă                                  | kg  | 0,300                         | 55 g                                |
| — șvaițer                                     | kg  | 0,225                         |                                     |
| — unt                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau gogoșarii roșii în oțet | kg  | 0,100                         |                                     |
|                                               | kg  | 0,150                         |                                     |

## 157. SANDVIȘ CU PARIZER

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Piineea albă se taie în 10 felii. Parizerul se curăță de membrană și se taie în 10 felii. Gogoșarii roșii în oțet se spală, se curăță de semințe și se taie în diferite forme. Untul se alifiază.

#### Tehnica preparării

Feliile de piine se ung cu unt, peste care se așază câte o felie de parizer. Se ornează cu gogoșarii roșii și filigram de unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime             | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piine albă              | kg  | 0,300                         | 70 g                                |
| — parizer                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — unt                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — gogoșarii roșii în oțet | kg  | 0,075                         |                                     |

## 158. SANDVIȘ CU SALAM

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Piineea se taie în 10 felii. Salamul se curăță de membrană și se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Castraveții murați se spală și se taie rondele.

#### Tehnica preparării

Feliile de piine se ung cu unt, peste care se așază câte o felie de salam. Se ornează cu rondele de castraveți și cu filigram de unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piine albă        | kg  | 0,300                         | 60 g                                |
| — salam             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — castraveți murați | kg  | 0,150                         |                                     |

## 159. SANDVIȘ CU SALAM DE SIBIU

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Piineea albă se taie în 10 felii. Salamul de Sibiu se curăță de membrană și se taie în 20 felii subțiri. Untul se alifiază. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Feliile de piine se ung cu 85 g unt, peste care se așază felii de salam de Sibiu. Se ornează cu filigram de unt (15 g).

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piine albă     | kg  | 0,300                         | 60 g                                |
| — unt            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — salam de Sibiu | kg  | 0,210                         |                                     |
| — salată verde   | kg  | 0,030                         |                                     |

## 160. SANDVIȘ CU ȘUNCĂ

| Materii prime                        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șuncă presată                      | kg  | 0,200                         | 60 g                                |
| — piine albă                         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — unt                                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — castraveți murați                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — gogoșari roșii sau roșii proaspete | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde                       | kg  | 0,050                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Piinea și șunca se taie felii. Castraveții și gogoșarii se spală, se taie în diferite forme (pentru decor) și li se scot semințele. Roșiile se spală și se taie felii. Untul se alifiază. Salata verde se curăță și se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Feliile de piine se ung cu unt, deasupra se așază feliile de șuncă și se ornează cu castraveți și gogoșari sau felii de roșii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## 161. SANDVIȘ CU PASTĂ DE ȘUNCĂ

| Materii prime                           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șuncă presată                         | kg  | 0,200                         | 70 g                                |
| — unt                                   | kg  | 0,125                         |                                     |
| — rom                                   | l   | 0,020                         |                                     |
| — piine albă                            | kg  | 0,300                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau castraveți murați | kg  | 0,050                         |                                     |
| — măslin                                | kg  | 0,025                         |                                     |
| — salată verde                          | kg  | 0,020                         |                                     |
| — piper măcinat                         | kg  | 0,001                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Șunca presată se toacă de 2—3, ori cu mașina cu sită deasă. Piinea albă se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Gogoșarii se curăță de semințe, se spală, se taie în bucăți. Castraveții murați se spală, se taie rondele. Măslinile se spală, se scot simburii și se taie mărunț. Salata verde se curăță și se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Roșiile se spală și se taie felii subțiri sau rondele.

#### Tehnica preparării

Șunca tocată se amestecă cu 100 g unt, rom, piper, pină se omogenizează. Feliile de piine se ung cu restul de 25 g unt, peste care se așază pasta de șuncă, cu ajutorul unui poș prevăzut cu spritz. Se ornează cu rondele de roșii sau de castraveți murați, gogoșari roșii și măslin tăiate.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## 162. SANDVIȘ CU TOBĂ

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piine albă        | kg  | 0,300                         | 80 g                                |
| — tobă albă         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — unt               | kg  | 0,015                         |                                     |
| — castraveți murați | kg  | 0,200                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Piinea albă se taie în 10 felii. Tobă albă se curăță de membrană și se taie în 10 felii. Castraveții murați se spală, se taie evantai sau rondele. Untul se alifiază.

#### Tehnica preparării

Feliile de tobă se așază pe feliile de piine și se ornează cu rondele de castraveți și filigram de unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 163. SANDVIȘ CU SARDELE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Măslinile se spală, se scot simburii și se taie sferturi. Lămîile se spală, se taie în felii subțiri. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu 40 g unt, se așază sardele, se ornează cu felii de lămîie, măslină și filigram de unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de frunze din salată verde. Se servește rece.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pîine albă   | kg  | 0,300                         | 65 g                                |
| — sardele      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — măslină      | kg  | 0,060                         |                                     |
| — lămîie       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — salată verde | kg  | 0,030                         |                                     |

## 164. SANDVIȘ CU FRIPTURĂ DE PASĂRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Gogoșarii roșii se spală, se scot semințele, se taie în diferite forme. Salata verde se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Pieptul de pui fript se deosează și se taie în 10 felii.

#### Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu 40 g unt, peste care se așază felii de piept de pui. Se ornează cu gogoșarii roșii și filigram de unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime             | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de pui la tavă *) | kg  | 0,435                         | 70 g                                |
| — unt                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pîine albă              | kg  | 0,300                         |                                     |
| — gogoșarii roșii în oțet | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 165. SANDVIȘ SPECIAL CU FRIPTURĂ DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Castraveții murați se spală, se taie rondele. Friptura de porc se taie în 10 felii. Untul se alifiază.

#### Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu 40 g unt, peste care se așază felii de friptură. Se ornează cu cîte două rondele de castraveți și cu muștar sub formă de filigram.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pîine albă          | kg  | 0,300                         | 90 g                                |
| — friptură de porc *) | kg  | 0,400                         |                                     |
| — unt                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — castraveți murați   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — muștar              | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## B. GUSTĂRI CALDE ȘI MINUTURI

### a. GUSTĂRI ȘI MINUTURI DIN LEGUME

#### 166. BASTONAȘE DIN CARTOFI

##### PROCES TEHNOLOGIC

###### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

###### *Tehnica preparării*

Pasta din cartofi se amestecă cu făină, ouă, sare și se frământă. Din această compoziție, se formează bastonașe cu lungimea de 4 cm și diametru de 2 cm. Se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb. Bastonașele din cartofi se dau prin pesmet amestecat cu ulei încălzit.

###### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi     | kg  | 1,250                         | <b>150 g</b>                        |
| — făină       | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,075                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,015                         |                                     |

#### 167. BUDINCĂ DIN CIUPERCI

##### PROCES TEHNOLOGIC

###### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

###### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în jumătate din cantitatea de margarină împreună cu ceapă, piper măcinat și sare. Se adaugă circa 400 ml apă fierbinte și se fierb înăbușit pînă scade lichidul. Separat se topește margarina (75 g), se

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 1,800                         | <b>200 g</b>                        |
| — ceapă                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — margarină                       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cașcaval                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — lapte                           | l   | 0,700                         |                                     |
| — pesmet                          | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |

adaugă făina dizolvată cu 200 ml lapte cald, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă și restul de lapte fierbinte, continuîndu-se fierberea circa 10 minute. Se adaugă gălbenușurile amestecate, uniformizîndu-se compoziția și se retrage vasul de pe foc. Albușurile se bat spumă, se amestecă cu sosul alb obținut și ciupercile înăbușite, rezultînd o compoziție uniformă. Într-o cratiță

unsă cu margarină și tapetată cu pesmet se toarnă compoziția, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor. După gratinare, se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

## 168. CARTOFI UMPLUȚI CU LEGUME

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi               | kg  | 1,500                         | <b>120 g</b>                        |
| — mazăre verde conservă | kg  | 0,150                         |                                     |
| — fasole verde conservă | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ciuperci conservă     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — costiță afumată       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii de mărime egală se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se fasonează dînd formă rotundă; li se scoate miezul cu un cuțit special. Costița se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile și fasolea conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Morcovii se fierb în apă cu sare. În unt, se înăbușă ciupercile, fasolea și mazărea. Se răcește și se adaugă ouă, sare, costiță și morcovi. Cu această compoziție se umplu cartofii care se așază într-o tavă cu ulei și 200 ml apă. Pe fiecare cartof se pune cîte o felie de roșie. Se introduce tava la cuptor la o temperatură moderată, circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 169. CHIFTELE DIN CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare și se fierb în coajă, se scurg de apă, se răcesc și se curăță de coajă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Cartofii se toacă cu mașina, se frămîntă cu jumătate din cantitatea de făină, ouă, sare și piper. Compoziția obținută se porționează în bucăți, se modelează cu făină în formă de chiftele, care se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi       | kg  | 1,500                         | <b>— chiftele (2 buc) 100 g</b>     |
| — ouă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,030                         |                                     |

## 170. CHIFTELE DIN VARZĂ CU SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor și de foile depreciate, se spală, se introduce în apă clocotită cu sare, se opărește, se scurge și se toacă prin mașină. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Făina (150 g) se înăbușă în 100 g unt înfierbîntat, se adaugă 100 g smîntînă, sare și varză. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se răcește și se adaugă ouă, piper și se amestecă pentru uniformizare. Din această compoziție, cu restul de făină se modelează bucăți egale sub formă de chiftele și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă și unt topit deasupra. Se servește cald.

## 171. CROCHETE DIN CARTOFI ȘI MAZĂRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc și se curăță de coajă. Făina și pesmetul se cern. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Mazărea proaspătă se curăță, se spală în mai multe ape și se fierbe. În cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Cartofii și mazărea se toacă cu mașina, se adaugă cașcaval, piper, sare și se frămîntă pentru omogenizare. Compoziția obținută se împarte în bucăți egale, se modelează cu făină în formă de crochete de circa 4 cm lungime și 2 cm grosime, se trec prin ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă    | kg  | 2,200                         | <b>125 g</b>                        |
| — unt           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă      | kg  | 0,350                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi          | kg  | 0,500                         | <b>50 g</b>                         |
| — făină            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cașcaval         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mazăre proaspătă | kg  | 0,165                         |                                     |
| — sau conservă     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat    | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,010                         |                                     |



## 172. CROCHETE DIN CIUPERCI CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală, schimbînd de mai multe ori apa și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Se prepară sosul de smîntînă, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă sare, piper și pătrunjel verde. Se prepară compoziția pentru crochete astfel: se adaugă făina în apă clocotită (150 ml) cu ulei (50 g) și sare și se amestecă pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția se răcește și se adaugă treptat ouă (150 g). Se amestecă cu ciuperci înăbușite; compoziția se împarte în bucăți egale (cîte 2—3 bucăți la o porție), și se modelează, dînd forme de crochete lungi, de 5—6 cm și cu diametrul de 2 cm. Crochetele se trec prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Crochetele se prezintă pe platou, cu sos de smîntînă deasupra. Sosul se poate servi și separat în sosieră. Se servesc calde.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,500                         | <b>200 g</b>                        |
| sau conservă         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pesmet             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,015                         |                                     |
| — sos de smîntînă *) | kg  | 1,000                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 173. DOVLECEI TĂRĂNEȘTI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Dovleceii se spală, se răzuie de coajă și se taie rondele groase de circa 3 mm. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă 200 ml apă și se strecoară. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîile se spală și li se extrage sucul. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Rondelele de dovlecei se trec prin făină și se prăjesc în ulei (150 g). Din mujdeiul de usturoi, suc de lămîie, 50 g ulei, mărar și sare, se prepară un sos.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se servește cald sau rece.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți | kg  | 2,000                         | — dovlecei <b>150 g</b>             |
| — făină              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,200                         | — sos <b>35 g</b>                   |
| — usturoi            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămîi              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Dovleceii mici de mărime egală se spală, se rad de coajă și li se scoate miezul. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Șunca presată se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

## Tehnica preparării

Miezul de la dovlecei se înăbușă în 75 g ulei cu 50 ml apă. În untul înfierbîntat se adaugă făina dizolvată în 200 ml lapte rece, restul de lapte, amestecînd continuu și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se răcește, se amestecă cu șuncă, ouă, miezul de la dovlecei, sare, unt, piper, mărar și jumătate din cantitatea de cașcaval. Cu această compoziție se umple dovleceii, care se așază într-o tavă unsă cu 25 g ulei. Deasupra se presară cașcaval ras și se introduc la cuptor circa 15 minute pentru gratinare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra. Se servește cald.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,100                         | — dovlecei 150 g                    |
| — unt           | kg  | 0,050                         | — smîntînă 30 g                     |
| — făină         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte         | l   | 0,750                         |                                     |
| — cașcaval      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — șuncă presată | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — mărar verde   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,030                         |                                     |

## 175. IAHNIE DIN CIUPERCI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează. Lămîia se spală și se taie felii.

## Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în ulei cu 50 ml apă, se adaugă ceapă, pastă de tomate, pătrunjel verde, sare, piper și apa necesară. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămîie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,750                         | 125 g                               |
| — ulei               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,100                         |                                     |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lămîie             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

## 176. RULADĂ DIN CARTOFI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie sferturi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se lasă să se răcească. Costița (100 g) se taie în fișii înguste, iar 25 g se taie în fișii lungi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Bicarbonatul se dizolvă în puțină apă.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g untură și 100 ml apă, se adaugă 100 g costiță, piper și se amestecă pentru uniformizare. Cartofii fierți se pasează (sau se toacă prin mașină), se amestecă cu făină, ouă (75 g), bicarbonat, sare și se frământă pînă se obține un aluat, care se întinde pe planșetă, în foaie de 2 cm. Peste aluatul întins se așază compoziția de costiță cu ceapă, se rulează, se unge deasupra cu gălbenușul de ou rămas. Se așază deasupra fișii din costiță și se presară cu cașcaval ras. Rulada se așază într-o tavă unsă cu untură și se introduce la cuptor, circa 20 minute. După ce s-a copt, se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 177. VARZĂ UMPLUTĂ CU LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare și frunzele depreciate și se fierbe în apă cu sare; mijlocul verzei se taie fin. Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină, ceapa, ceapa verde, ardeiul gras se curăță, se spală și se taie mărunt. Conopida se curăță, se spală și se ține 20 minute în apă rece cu sare și se opărește în apă clocotită cu sare. Roșiile se spală; jumătate din cantitate se opăresc, se decojesc și se taie felii, restul cantității de roșii se taie jumătăți pentru decor. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Brînză telemea se spală și se rade.

#### Tehnica preparării

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, ceapa se înăbușă în 150 g ulei cu 100 ml apă; se adaugă ardei gras, roșii tăiate felii, ceapă verde, conopidă, apă (200 ml) și se continuă înăbușirea. Cînd legumele sînt fierte se retrage vasul de pe foc, se adaugă 50 ml vin, telemea.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 1,000                         | 140 g                               |
| — untură          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — costiță afumată | kg  | 0,125                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,350                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cașcaval        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — bicarbonat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză dulce          | kg  | 1,500                         | - varză umplută 300 g               |
| — morcovi              | kg  | 0,800                         |                                     |
| — țelină rădăcină      | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină   | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă verde          | kg  | 0,300                         | - smîntînă 30 g                     |
| — ardei gras           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete      | kg  | 0,500                         |                                     |
| — conopidă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei                 | kg  | 0,175                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — brînză telemea de oi | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb              | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,001                         |                                     |
| — mărar verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,030                         |                                     |

mărar, ouă, piper și se amestecă. Se aleg câte 2—3 foi de varză pentru fiecare porție, se așază în mijloc compoziția din legume și se împachetează dînd forma verzei. Într-o tavă unsă cu ulei (25 g) se așază un strat de varză tăiată fin peste care se adaugă verzele umplute, se adaugă circa 300 ml apă fiartă, restul cantității

de vin și se fierb pe plită 5—10 minute, apoi se introduc la cuptor cu foc moderat 20—30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra. Se servește cald.

## 178. VINETE PANE CŪ ȘUNCĂ ȘI CAȘCAVAL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță de coajă, se taie felii și se sarează. Cașcavalul se curăță de coajă; 100 g se rade. Șunca și cașcavalul rămas se taie felii subțiri de mărimea celor de vinete. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas, se bat și se amestecă cu cașcavalul ras. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Feliile de vinete se trec prin 75 g făină și se lasă 2—3 minute pentru a absorbi făina. Fiecare felie de vinată se așază între o felie de cașcaval și o felie de șuncă, apoi se trec prin restul de făină, compoziție de ou și se prăjesc în ulei pe foc moderat.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

## 179. VINETE UMLUTE CU LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se taie în două pe lungime și se scoate miezul care se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii subțiri (julien).

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei gras, miez de la vinete, usturoi, roșii, sare, piper și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umple vinetele care se așază într-o tavă unsă cu ulei (50 g). Deasupra se toarnă suc de roșii, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor la o temperatură moderată, circa 30 minute. Cu 5 minute înainte de sfîrșitul frigerii se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vinete        | kg  | 1,500                         | 150 g                               |
| — ouă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cașcaval      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — șuncă presată | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vinete          | kg  | 1,000                         | 150 g                               |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ardei gras      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,250                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | 150 g                               |
| — cașcaval        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,030                         |                                     |
| — suc de roșii    | kg  | 0,750                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 180. VINETE UMLUTE CU LEGUME ȘI ARPACAȘ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Vinetele se spală, se taie în două pe lungime, li se scoate miezul care se taie mărunt. Ardeiul kapia, morcovii, țelina și ceapa, se curăță, se spală și se taie fișii subțiri (julien). Costița afumată se taie fișii subțiri. Roșiile se spală și se taie mărunt. Arpacașul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Vinetele se așază într-o tavă cu 50 g ulei, se stropesc cu 25 g ulei și se introduc la cup-tor circa 10—15 minute. Arpacașul se fierbe în apă cu sare și se răcește. Ceapa, morcovii, țelina, ardeiul kapia și roșiile se înăbușă în 75 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sare, costiță, se continuă înăbușirea 5 minute și se lasă să se răcească. Se amestecă cu arpacaș, ouă și piper. Cu această compoziție se umplu vinetele, se toarnă sos tomat deasupra și se introduce tava la cuptor circa 20 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântină deasupra. Se servește cald.

## 181. VOL-AU-VENT CU MAZĂRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe și se scurge de apă. În cazul folosirii de mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Mazărea se înăbușă în unt topit și apă, se adaugă zahăr, sare și mărar verde. Cu această compoziție se umplu vol-au-vent-urile.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vinete          | kg  | 1,250                         |                                     |
| — arpacaș         | kg  | 0,200                         | — vinete                            |
| — ardei kapia     | kg  | 0,200                         | 200 g                               |
| — ceapă           | kg  | 0,150                         | — sos și smântină                   |
| — morcovi         | kg  | 0,150                         | 75 g                                |
| — roșii proaspete | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,150                         |                                     |
| — costiță afumată | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sos tomat *)    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mazăre verde proaspătă sau conservă | kg  | 1,650                         |                                     |
|                                       | kg  | 1,000                         | — mazăre                            |
| — vol-au-vent *)                      | buc | 20                            | 90 g                                |
| — unt                                 | kg  | 0,100                         | — pateuri (2 buc) 70 g              |
| — zahăr                               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde                         | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

# b. GUSTĂRI ȘI MINUTURI DIN BRÎNZETURI

## 182. BUDINCĂ DIN CAȘCAVAL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă ; jumătate din cantitate se taie cuburi și restul se rade. Laptele se fierbe și se răcește .Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

#### Tehnica preparării

Albușurile se bat spumă. Făina se amestecă cu 500 ml lapte rece și se adaugă peste 100 g margarină încălzită. Se adaugă restul de lapte și se fierbe pe foc moderat. Compoziția obținută se răcește. Pesmetul se rumenește puțin în ulei. Compoziția se amestecă cu gălbenușurile de ou, sare, cașcaval (ras și cuburi) și albușurile bătute spumă. Într-o tavă unsă cu 25 g margarină și tapetată cu pesmet se toarnă compoziția și se introduce la cuptor cu temperatură moderată, 30 minute. După gratinare, se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Budinca se prezintă porționată pe farfurie. Se servește caldă cu smântină deasupra.

## 183. CAȘCAVAL LA CAPAC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă și se taie bucăți mici.

#### Tehnica preparării

Untul se topește în căpăcele, se adaugă cașcavalul tăiat și se rumenește pe plită la foc moderat.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă la capac de inox. Se servește fierbinte.

## 184. CAȘCAVAL PANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă și se taie câte două bucăți la porție. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cașcaval se trec prin făină, ou, pesmet și se prădesc în ulei pe ambele părți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește fierbinte.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — margarină   | kg  | 0,125                         | 200 g                               |
| — ulei        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină    | kg  | 0,175                         |                                     |
| — cașcaval    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — lapte       | l   | 1,200                         |                                     |
| — pesmet      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină       | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cașcaval    | kg  | 1,000                         | 100 g                               |
| — ouă         | kg  | 0,100                         |                                     |

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cașcaval    | kg  | 1,000                         | 100 g                               |
| — ouă         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină       | kg  | 0,080                         |                                     |
| — pesmet      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,150                         |                                     |

## 185. CAȘCAVAL SUFLE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă, se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Albușurile se bat spumă, se adaugă sare, gălbenușurile, unul câte unul și se amestecă ușor, adăugând treptat făina. Prin această compoziție, se trec feliile de cașcaval și se prăjesc în ulei încins (fără a se întoarce felia de cașcaval). În timpul prăjirii, se adaugă o lingură de ulei fierbinte, pe suprafața fiecărei felii de cașcaval.

#### Prezentarea și servirea

Cașcavalul sufle se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte cu unt topit deasupra.

NOTĂ : Produsul se poate executa și cu cașcaval tăiat în bastonașe sau ras, care se amestecă cu compoziția de ou. În acest caz, se așază în tambal uns cu unt și se introduce în cuptorul încins.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cașcaval    | kg  | 1,000                         | <b>130 g</b>                        |
| — făină       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,020                         |                                     |

## 186. CROCHETE DIN CAȘCAVAL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Laptele se fierbe și se răcește.

#### Tehnica preparării

Într-o tavă, se topește margarina și se pune făină dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă 100 ml lapte, sare și se continuă fierberea circa 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă ouă, se amestecă, se pune cașcaval ras și piper. Din compoziția obținută, se fac crochete lungi de circa 4—5 cm și cu un diametru de 2 cm. Se trec prin făină, ouă, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Crochetelă se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cașcaval      | kg  | 0,175                         | 35 g                                |
| — margarină     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte         | l   | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,010                         |                                     |
| pentru pane     |     |                               |                                     |
| — făină         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 187. GĂLUȘTE DIN BRÎNZĂ DE VACI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șvaițerul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Grișul se fierbe și se răcește.

#### Tehnica preparării

Șvaițerul se amestecă cu făină, griș, ouă și brinză de vaci. Pasta obținută se taie cu o lingură de masă, bucăți, care se fierb în apă clocotită cu sare.

#### Prezentarea și servirea

Găluștele se prezintă pe platou sau farfurie, cu margarină topită deasupra. Se servesc calde.

## 188. GĂLUȘTE DIN BRÎNZĂ DE VACI ȘI SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Grișul se fierbe și se răcește.

#### Tehnica preparării

Brînză de vaci se amestecă cu ouă, sare, făină, griș și se omogenizează. Din compoziția obținută se porționează bucăți mici cu ajutorul linguriței și se introduc într-un vas cu apă clocotită. Se fierb și se scot pe un platou metalic.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald cu smîntînă deasupra.

## 189. RULADĂ CŪ BRÎNZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Brînză se frămîntă, se amestecă cu smîntînă, ouă (150 g) și griș.

#### Tehnica preparării

Se frămîntă o cocă de consistență potrivită, din făină (450 g), untură, sare, ouă (100 g) și apă (150 ml). Coca se unge cu ulei (25 g) și se lasă în repaus circa 20 minute. Coca se împarte în 2 bucăți și se întinde în foi subțiri pudrindu-se cu făină. Pe foi, se așază compoziția de brînză și se rulează. Rulourile obținute se așază în tava unsă cu ulei, se ung la suprafață cu ou bătut, se introduce tava la cuptor. Rulada se coace, se răcește, se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — brînză de vaci | kg  | 0,500                         | 100 g                               |
| — făină          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — griș           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — șvaițer        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — margarină      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit      |
|------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------|
| — brînză de vaci | kg  | 1,000                         | — găluște<br>175 g<br>— smîntînă<br>50 g |
| — griș           | kg  | 0,150                         |                                          |
| — făină          | kg  | 0,150                         |                                          |
| — ouă            | kg  | 0,150                         |                                          |
| — smîntînă       | kg  | 0,500                         |                                          |
| — sare           | kg  | 0,020                         |                                          |

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                | kg  | 0,500                         | 150 g                               |
| — untură               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — brînză telemea de oi | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,300                         |                                     |
| — griș                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,030                         |                                     |



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg și se separă albușurile de gălbenușuri. Șvaițerul se curăță de coajă și se rade. Sosul alb se prepară, folosind rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

În sosul alb pregătit se adaugă gălbenușuri, șvaițer, sare, piper și albușurile bătute spumă. Se amestecă ușor pentru a nu se lăsa albușurile. Compoziția obținută se așază în forme unse cu margarină și se introduce în cuptor, la foc iute, pentru gratinare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care a fost pregătit. Se servește fierbinte.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șvaițer       | kg  | 0,500                         | <b>180 g</b>                        |
| — sos alb *)    | kg  | 1,100                         |                                     |
| — margarină     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## c. GUSTĂRI ȘI MINUTURI DIN PASTE FĂINOASE ȘI CRUPE

191. BULZ (COCOLOȘ) CIOBĂNESCU  
CU BRÎNZĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Brînză se frămîntă. Se prepară mămăliga fiartă (românească), folosind rețeta respectivă (din mălai extra).

## Tehnica preparării

Se ia cu o formă o cantitate de circa 200 g mămăligă formîndu-se un cocoloș, în care se introduce brînză 80 g în mijloc. Bulzii formați se așază în tavă cu bucățele de margarină deasupra și se grătinează la cuptor.

## Prezentarea și servirea

Bulzii se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calzi.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — margarină              | kg  | 0,200                         | <b>350 g</b>                        |
| — mămăligă românească *) | kg  | 2,000                         |                                     |
| — brînză telemea de oi   | kg  | 0,800                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 192. BUȘEURI CU MACAROANE ȘI CIUPERCI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală, schimbînd de mai multe ori apa și se taie în lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie în lame. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Se prepară foietajul și sosul Madera, folosind rețetele respective.

## Tehnica preparării

Bușeurile se prepară astfel: foietajul se întinde în foaie groasă de 2 cm și se decupează

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,500                         | — bușeuri (2 buc)                   |
| — sau conservă       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — margarină          | kg  | 0,100                         | — macaroane și ciuperci             |
| — macaroane          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval           | kg  | 0,150                         | <b>100 g</b>                        |
| — ouă                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos Madera *)      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |
| — foietaj crud *)    | kg  | 1,000                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

în bucăți de formă rotundă cu diametrul de 7—8 cm; jumătate din cantitate se așază în tava stropită cu apă, iar la cealaltă jumătate, se decupează mijlocul cu o formă rotundă cu diametrul de circa 3 cm. Coroana de cerc se așază simetric peste bucățile întregi și se unge suprafața cu ou. Se coc pînă capătă o culoare galbenă-aurie. Ciupercile se înăbușă cu maringară, se adaugă sare, sos Madera și se fierb

împreună timp de 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă macaroane și se amestecă. Cu această compoziție se umplu bușeurile, se presară deasupra cașcaval ras și se grătinează la cuptor, 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Bușeurile se prezintă pe platou sau farfurie și se servesc calde.

## 193. CLĂTITE CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie felii. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Din făină, lapte, ouă și ulei, se prepară 20 foi de clătite. În untul înfierbîntat, se înăbușă ceapă și ciuperci, se adaugă vin, mărar și sare. Această compoziție se răcește și se amestecă cu smîntînă. Se umplu foile de clătite și se rulează, introducînd capetele în interior pentru a nu ieși umplutura. Se așază pe platou metalic și se introduc. 5 minute, la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină              | kg  | 0,500                         | <b>200 g</b>                        |
| — ouă                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte              | l   | 0,800                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,025                         |                                     |

## 194. CROCHETE DIN GRIȘ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

#### Tehnica preparării

Laptele se fierbe și cînd clocotește se adaugă treptat grișul, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se răcește și se amestecă cu cașcaval ras, sare, piper și un ou. Din compoziția obținută se fac crochete lungi de circa 5—6 cm, se trec prin făină, ouă și pesmet. Se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde, cu unt topit deasupra.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — griș          | kg  | 0,200                         | <b>100 g</b>                        |
| — lapte         | l   | 0,500                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt           | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,020                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe cu 50 g zahăr și sare. Făina și pesmetul se cern. Mazărea verde proaspătă se curăță și se spală. Când se folosește mazăre verde conservă, se scurge de lichid și se trece sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Grișul se adaugă treptat în laptele clocotit și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se fierbe pînă se îngroașă și se răcește. Se adaugă ouă (200 g), sare, zahăr (25 g) și se amestecă pentru omogenizare. Din compoziția obținută se fac crochete în formă de bastonașe cu lungimea de 4—5 cm; se trec prin făină, ou bătut (100 g), pesmet. Se prăjesc în untură. Mazărea se sotează în unt, se adaugă zahăr, sare și mărar verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre sote. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — griș                   | kg  | 0,500                         | — crochete<br>200 g                 |
| — lapte                  | l   | 1,000                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — untură                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,075                         | — mazăre<br>50 g                    |
| — pesmet                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 0,825                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — mărar verde            | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

## 196. GĂLUȘTE UNGUREȘTI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cern.

## Tehnica preparării

Făina se așază pe planșetă. În mijlocul cantității de făină se face un gol, în care se adaugă ouă, apă (150 ml) și sare. Se amestecă, încorporînd treptat făina și se frămîntă pînă se obține o cocă omogenă de consistență moale. Din aceasta, se taie bucăți mai mari și se așază pe o planșetă. Din fiecare bucată se taie cu cuțitul bucăți mici care se introduc într-un vas cu apă clocotită și sare. Se fierb circa 10 minute. Găluștele fierte se răcesc în apă, se scurg și se introduc într-un vas cu untură fierbinte, ținîndu-se la cald.

## Prezentarea și servirea

Găluștele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină       | kg  | 0,500                         | 100 g                               |
| — ouă         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — untură      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,015                         |                                     |

## 197. GOGOȘI DIN CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă, se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Uleiul (100 g) se amestecă cu o cantitate dublă de apă și se fierbe. Se adaugă 250 g făină și se continuă fierberea 5 minute. Se răcește, se adaugă ouă (unul câte unul) și se amestecă pentru omogenizare. Se adaugă cartofi, sare și piper. Din această compoziție, se modelează bucăți rotunde de cocă, folosind făină și se pune la foc într-o tavă cu ulei înfierbîntat.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, 4 bucăți la o porție.

## 198. GOGOȘI PRIPITE CU CAȘCAVAL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Se fierbe apă (400 ml) cu ulei și sare; cînd clocotește apa, se adaugă făină în bloc și se amestecă pentru uniformizarea compoziției, se răcește puțin și se adaugă ouăle, amestecînd continuu pentru omogenizare. Se adaugă cașcaval (150 g) și piper. Compoziția obținută se ia cu lingurița și se pune la prăjit în untură.

#### Prezentarea și servirea

Gogoșile se prezintă pe platou sau farfurie, cu cașcaval ras deasupra. Se servesc calde.

## 199. MĂMĂLIGĂ CU BRÎNZĂ ȘI OUĂ LA CUPTOR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Brînză se spală și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară mămăliga fiartă (românească), folosind rețeta respectivă (cu mălai extra).

#### Tehnica preparării

În tava unsă cu margarină (50 g), se așază un strat de mămăligă și un strat de brînză rasă. Operația se repetă de trei ori, în așa fel încît deasupra să fie mămăliga. În ultimul strat se fac 10 goluri cu ajutorul unui polonic în care se așază câte două ouă și câte 15 g margarină. Se presară deasupra cașcaval ras și se introduce tava la cuptor 15 minute, pentru gratinare. După gratinare, se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie și se servește cald.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi       | kg  | 1,500                         | (4 buc) 140 g                       |
| — făină         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ulei          | kg  | 0,150                         | 140 g                               |
| — făină         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,700                         |                                     |
| — cașcaval      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,015                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mămăligă fiartă (românească) *) | kg  | 2,000                         | 320 g                               |
| — ouă                             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — brînză telemea de vacă          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — margarină                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 200. MĂMĂLIGĂ CU BRÎNZĂ DE VACI ȘI UNT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne. Se prepară mămăliga pripită din mălai extra, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Mămăliga obținută se porționează, cu ajutorul unui polonic. Deasupra se adaugă brânza de vaci cu unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mămăligă pripită *) | kg  | 2,000                         | 320 g                               |
| — brânză de vaci      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — unt                 | kg  | 0,200                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 201. MĂMĂLIGĂ CU UNT ȘI BRÎNZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Brânza se spală și se rade fin. Se prepară mămăliga fiartă (românească), din mălai extra, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Mămăliga obținută se porționează, cu ajutorul unui polonic. Deasupra se adaugă brânză telemea și unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mămăligă fiartă (românească) *) | kg  | 2,000                         | 270 g                               |
| — unt                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — brânză telemea de vacă          | kg  | 0,500                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 202. MUSACA DIN PÎINE ALBĂ ȘI BRÎNZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Piineea se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte, se stoarce. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern.

#### Tehnica preparării

Brânza de vaci se amestecă cu piine înmuiată în lapte, smântină (75 g), ouă (100 g), sare, piper și făină (50 g). Compoziția obținută se așază în tavă unsă cu ulei și tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafața, se adaugă o compoziție preparată din cantitățile rămase de făină, ouă și smântină. Deasupra se adaugă bucăți de margarină (50 g), se introduce la cuptor 30 minute. După gratinare se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu margarină topită deasupra.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pîine albă     | kg  | 1,000                         | 200 g                               |
| — lapte          | l   | 0,500                         |                                     |
| — margarină      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — brânză de vaci | kg  | 0,500                         |                                     |
| — smîntînă       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,030                         |                                     |
| — făină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet         | kg  | 0,025                         |                                     |
| — ouă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat  | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,020                         |                                     |

## 203. POGACI CU JUMĂRI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne. Sarea se dizolvă în apă. Jumările se toacă cu mașina. Drojdia se dizolvă în apă caldă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Făina se așază pe planșetă, în mijloc se sparg 2 ouă, se adaugă vin, sare, drojdie, se amestecă și se frământă o cocă tare care se lasă în repaus 20 minute. Se întinde o foaie, peste care se așază jumările amestecate cu piper, se împăturește și se întinde din nou. Se repetă operația de 2 ori. Cu o formă rotundă se porționează 20 bucăți, se ung cu ou bătut și se introduc la cuptor, pînă se rumenesc.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 204. RULADĂ DE PÎINE ALBĂ ȘI ȘUNCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se curăță de coajă și se taie în cuburi mari. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca presată se taie fișii subțiri (julien). Ceapa, morcovii, țelina se curăță, se spală și se taie fișii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Grișul se fierbe în lapte, se adaugă miez de pîine, continuînd fierberea 5 minute. Se răcește, se adaugă ouă (150 g), amestecînd pînă se formează o pastă omogenă de consistență tare. Se întinde o foaie cu grosimea de 3 cm, deasupra se așază șuncă tăiată și se rulează. Ruloul obținut se așază în tava unsă cu ulei (50 g), deasupra se unge cu ou bătut. Se introduce în cuptor circa 30 minute. Se răcește și se porționează. Morcovii, ceapa și țelina se înăbușă în ulei, se adaugă apă (800 ml), pastă de tomate, sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sosul separat în sosieră. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină albă         | kg  | 0,600                         | <b>45 g</b>                         |
| — jumări de porc     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — vin                | l   | 0,100                         |                                     |
| — drojdie comprimată | kg  | 0,025                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șuncă presată   | kg  | 0,400                         | <b>ruladă 200 g<br/>sos 80 g</b>    |
| — pastă de tomate | kg  | 0,025                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pîine albă      | kg  | 0,800                         |                                     |
| — griș            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte           | l   | 1,000                         |                                     |
| — morcovi         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,015                         |                                     |

## 205. TARTE CU MACAROANE ȘI CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Macaroanele se rup și se fierb în apă clocotită cu sare. Se răcesc în apă 15 minute și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Tartele se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Macaroanele fierte se taie mărunț. Ciupercile se înăbușă în margarină, se adaugă pastă de tomate, sare și piper, se fierb 10 minute. Sosul obținut se adaugă peste macaroane, se amestecă cu cașcaval ras (50 g). Cu această compoziție se umplu tartele, se presară cașcaval ras și se introduc la cuptor 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — tarte pentru umplut *)          | buc | 20                            | <b>200 g</b>                        |
| — macaroane                       | kg  | 0,300                         |                                     |
| — margarină                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,600                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cașcaval                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## d. GUSTARI ȘI MINUTURI DIN OUĂ

### 206. JUMĂRI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Costița afumată se curăță și se taie în cuburi.

#### Tehnica preparării

Costița afumată se prăjește puțin în untură, se adaugă ouăle bătute (cite 2 pentru o porție), sare, se amestecă, se rumenește pe ambele părți și se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 1,000                         | <b>110 g</b>                        |
| — costiță afumată | kg  | 0,250                         |                                     |
| — untură          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,005                         |                                     |

### 207. JUMĂRI CU ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii și se scurg de suc.

#### Tehnica preparării

Ouăle bătute (cite 2 la porție) se amestecă cu roșii, sare și se rumenesc în untură pe ambele părți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 1,000                         | <b>150 g</b>                        |
| — roșii proaspete | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

## 208. JUMĂRI CU ROȘII (PORTUGHEZE)

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 1,000                         | <b>160 g</b>                        |
| — roșii proaspete | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură sau      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei *)         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |

\*) Numai în cazul când nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii, se scurg de suc. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură împreună cu roșii, ou bătut, piper, sare și pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Jumările se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servesc fierbinți.

## 209. OCHIURI CU CAȘCAVAL LA CAPAC

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă         | kg  | 1,000                         | <b>110 g</b>                        |
| — cașcaval    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,010                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se taie cuburi mici.

#### Tehnica preparării

Uleiul se înfierbintă în capac, se adaugă cașcaval, deasupra se sparg ouăle, se sarează și se introduc în cuptor circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

## 210. OCHIURI CU CIUPERCI LA CAPAC

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit   |
|----------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------|
| — ouă                | kg  | 1,000                         | <b>— ouă 80 g<br/>— ciuperci 50 g</b> |
| — ciuperci proaspete | kg  | 1,000                         |                                       |
| — sau conservă       | kg  | 0,500                         |                                       |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                       |
| — untură             | kg  | 0,100                         |                                       |
| — unt                | kg  | 0,100                         |                                       |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                       |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                       |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurge lichidul, se spală și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt (100 g), se adaugă sare, piper și pătrunjel verde (jumătate din cantitate). În capace, se înfierbintă 100 g untură și se prăjesc ouă ochiuri, și între ele se așază ciupercile înăbușite.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă la capac cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.



## 211. OCHIURI CU COSTIȚĂ LA CAPAC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Costița se taie felii subțiri.

#### *Tehnica preparării*

Costița (cite 50 g la o porție), se frige pe ambele părți într-un capac uns cu untură. Se adaugă ouăle peste feliile de costiță, se presară sare și se pregătesc ochiuri.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă la capac, cu boabe de piper pe fiecare ou ochi. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — costiță afumată | kg  | 0,500                         | — ouă 80 g                          |
| — untură          | kg  | 0,100                         | — costiță 40 g                      |
| — ouă             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — piper boabe     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

## 212. OCHIURI CU PARIZER LA CAPAC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Parizerul se curăță de membrană și se taie fișii subțiri.

#### *Tehnica preparării*

Parizerul (cite 30 g la o porție) se prăjește într-un capac cu untură. Deasupra se adaugă ouă, se presară sare și se pregătesc ochiuri.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă         | kg  | 1,000                         |                                     |
| — parizer     | kg  | 0,300                         | — ouă 80 g                          |
| — untură      | kg  | 0,150                         | — parizer 25 g                      |
| — sare        | kg  | 0,005                         |                                     |

## 213. OCHIURI CU ROȘII LA CAPAC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii și se scurg de suc. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) și 100 ml apă, se adaugă roșii, pătrunjel verde, sare și piper continuând înăbușirea. Uleiul se înfierbintă în capace, se adaugă ouă, se prepară ochiuri și între ele se așază din compoziția de roșii cu ceapă.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 1,250                         | — roșii 70 g                        |
| — ceapă           | kg  | 0,100                         | — ouă 80 g                          |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

## 214. OCHIURI CU ȘUNCA LA CAPAC

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                | kg  | 1,000                         | <b>100 g</b>                        |
| — șuncă presată      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,100                         |                                     |
|                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca se taie fișii subțiri (julien).

#### Tehnica preparării

Untura se topește în capace, se adaugă fișii de șuncă, ouă și sare și se prepară ochiuri.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

## 215. OCHIURI ROMÂNEȘTI

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă         | kg  | 1,000                         | <b>80 g</b>                         |
| — oțet 9°     | l   | 0,025                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,025                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Ouăle se sparg, unul cîte unul, se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită cu sare și oțet. Se fierb 5 minute, se scot cu ajutorul unei palete, se scurg și se așază pe platou fierbinte.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

## 216 OCHIURI ROMÂNEȘTI CU CEAPĂ

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                 | kg  | 1,000                         | <b>140 g</b>                        |
| — ceapă               | kg  | 0,800                         |                                     |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,100                         |                                     |
|                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°             | l   | 0,015                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ouăle se sparg, unul cîte unul și se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită cu sare și oțet. Se fierb 5 minute. Ceapa se înăbușă în untură și 100 ml apă, se adaugă boia. Se retrage vasul de pe foc. Pe platou se așază un strat subțire de ceapă și deasupra ochiuri.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește fierbinte.

## 217. OCHIURI ROMÂNEȘTI CU MĂMĂLIGĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară mămăliga, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ouăle se sparg unul câte unul, se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită, sare și oțet. Se fierb 5 minute. Se scot cu ajutorul unei palete, se scurg, se așază pe platou fierbinte și se stropesc cu unt topit.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu mămăligă.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                    | kg  | 1,000                         | — ouă 80 g<br>— mămăligă 200 g      |
| — oțet 9°                | l   | 0,025                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mămăligă românească *) | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 218. OCHIURI ROMÂNEȘTI ÎN TARTE PE PIREU DE SPANAC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară tartelile și pireul de spanac, folosind rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Ouăle se sparg unul câte unul și se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită, sare, oțet și foi de dafin. Se fierb 5 minute. Pireul de spanac (800 g) se așază în cojile de tarte, deasupra câte un ou, o boabă de piper pe gălbenuș și se ornează de jur împrejur cu pireu de spanac, cu ajutorul unui poș prevăzut cu spriț.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește fierbinte cu unt topit deasupra.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — tarte pentru umplut *) | buc | 20                            | 220 g                               |
| — pireu de spanac *)     | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 1,000                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°                | l   | 0,010                         |                                     |
| — piper boabe            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — foi de dafin           | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 219. OCHIURI CU SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Într-o tigaie specială (cu alveole) se prepară ochiurile în unt fierbinte și se adaugă sare.

#### Prezentarea și servirea

Ochiurile se prezintă pe farfurie sau în ceașcă. Se servesc calde cu smântină deasupra

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit   |
|---------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------|
| — ouă         | kg  | 1,000                         | — ouă (2 buc) 80 g<br>— smântină 20 g |
| — unt         | kg  | 0,100                         |                                       |
| — smântină    | kg  | 0,200                         |                                       |
| — sare        | kg  | 0,010                         |                                       |

## 220. OMLETĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Ouăle (cîte două la o porție) se sparg, se bat cu sare, se adaugă în ulei și se rumenesc pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă         | kg  | 1,000                         | 80 g                                |
| — ulei        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,020                         |                                     |

## 221. OMLETĂ CU BRÎNZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec printr-un jet de apă rece. Brînză se spală și se rade.

#### Tehnica preparării

Ouăle (cîte două la o porție) se bat, se amestecă cu brînză și se rumenesc în ulei pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                    | kg  | 1,000                         | 120 g                               |
| — ulei                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — brînză telemea de vacă | kg  | 0,400                         |                                     |

## 222. OMLETĂ CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă și se taie lame.

#### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în untură (25 g) și se amestecă cu sare și ouă bătute. Din această compoziție se prepară omlete (cîte una la porție) care se rumenesc pe ambele părți în untură sau ulei. Fiecare omletă obținută se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                             | kg  | 1,000                         | 110 g                               |
| — untură sau ulei *)              | kg  | 0,125                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,125                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 223. OMLETĂ CU FICĂȚEI DE PASĂRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Ficatul de pui se curăță, se spală și se taie în bucăți.

#### Tehnica preparării

Ficatul de pui se înăbușă în untură (25 g), se adaugă sare și piper. În untura înfierbîntată se adaugă ouă bătute și se prepară omleta. Omleta se așază pe platou, se adaugă ficat și sos Madera deasupra.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește cald.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă           | kg  | 1,000                         | <b>130 g</b>                        |
| — ficat de pui  | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sos Madera *) | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură        | kg  | 0,125                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 224. OMLETĂ CU LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii și morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc și se taie cuburi mici. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă clocotită cu sare, se scurge și se taie mărunt. Când se folosește fasole conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Legumele fierte (morcovi, cartofi, fasole verde) se înăbușă în 50 g margarină, se adaugă piper și pătrunjel verde. Ouăle se sparg, se bat, se adaugă sare și se prăjesc în margarină. Omleta se așază pe platou, deasupra se pun legumele înăbușite și se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește fierbinte.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                    | kg  | 1,000                         | <b>130 g</b>                        |
| — margarină              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,125                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă | kg  | 0,180                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi                | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

## 225. OMLETĂ CU MAZĂRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe.

#### Tehnica preparării

Mazărea se înăbușă în ulei, se adaugă ouă bătute cu sare, se amestecă și se rumenește pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                    | kg  | 1,000                         | <b>120 g</b>                        |
| — ulei                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,010                         |                                     |

## 226. OMLETĂ CU MUȘCHI ȚIGĂNESC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mușchiul țigănesc se taie în cuburi mici.

#### Tehnica preparării

Ouăle se sparg, se bat și se adaugă sare. Mușchiul țigănesc se înăbușă în untură. Se adaugă ouăle bătute, se rumenesc pe ambele părți și se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 1,000                         | 110 g                               |
| — untură          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mușchi țigănesc | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,010                         |                                     |

## 227. OMLETĂ CU ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se opăresc, se decojesc, se taie felii, se scot semințele și se scurg de suc.

#### Tehnica preparării

Roșiile se înăbușă în untură sau ulei, se adaugă ouă bătute, sare și se rumenesc pe ambele părți. Omleta se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă            | kg  | 1,000                         | 150 g                               |
| — roși proaspete | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 228. OMLETĂ CU ROȘII ȘI ARDEI GRAS

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se spală, se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele și se taie pătrate mici.

#### Tehnica preparării

Ceapa, roșiile, ardeii grași, pătrunjel verde (jumătate din cantitate), piper și sare, se înăbușă în untură sau ulei. Deasupra compoziției obținute se adaugă ouă bătute și se introduce vasul în cuptor circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 1,000                         | 120 g                               |
| — untură          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ardei gras      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă verde     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,040                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 229. OMLETA CU ȘUNCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca presată se taie cuburi sau fișii subțiri (julien).

#### Tehnica preparării

Ouăle (cite 2 la o porție) se sparg într-un vas, se adaugă sare și se bat. Șunca tăiată se prăjește în ulei, se adaugă ouăle. Se rumenește pe ambele părți și se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă           | kg  | 1,000                         | 110 g                               |
| — ulei          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — șuncă presată | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,010                         |                                     |

## 230. OMLETA ȚĂRĂNEASCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță de coajă și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi mici.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu apă, se amestecă cu cartofi și se continuă înăbușirea. Costița se prăjește în tigaie și se adaugă la cartofi împreună cu sare, piper, pătrunjel verde, ouă bătute și se se prepară omleta, care se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 1,000                         | 250 g                               |
| — costiță afumată | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi         | kg  | 1,500                         |                                     |
| — untură          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 231. OMLETA CU VERDEAȚĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ouăle (cite două la porție) se sparg, se adaugă sare și pătrunjel verde, se bat cu telul și se rumenesc în ulei pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă             | kg  | 1,000                         | 105 g                               |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

## 232. OUĂ FIERTE MOI

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă         | kg  | 0,500                         | <b>40 g</b>                         |
| — sare        | kg  | 0,005                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Ouăle cu coajă se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb 3 minute.

#### Prezentarea și servirea

Se prezintă în pahar. Se servesc calde.

## 233. OUĂ CU CREIER

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — creier de porc  | kg  | 0,500                         | <b>160 g</b>                        |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,030                         |                                     |
| — cartofi         | kg  | 0,900                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Creierul se ține în apă rece, pentru eliminarea singelui, se curăță de piele, se taie felii în lățime, se sarează și se piperează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură (50 g) și apă (50 ml), se adaugă creierul și se continuă înăbușirea. Separat se prepară ouă ochiuri în untură (100 g).

#### Prezentarea și servirea

Creierul se prezintă pe platou sau farfurie, cu ouă ochiuri deasupra, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 234. OUĂ MOI ÎN TARTE CU CIUPERCI

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — tarte pentru umplut *)          | buc | 20                            | <b>200 g</b>                        |
| — sos alb *)                      | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 1,000                         |                                     |
| — lămâie sau sare de lămâie       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt                             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,010                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc și se curăță de coajă. Lămia se spală și i se extrage suc. Se prepară sosul alb și tartele pentru umplut, folosind rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă sare, piper, suc de lămâie, sos alb și se fierb împreună 10 minute. Cojile de tarte se aranjează pe platou. În fiecare tartă, se așază câte un un ou și se acoperă cu compoziția de sos alb și ciuperci.

#### Prezentarea și servirea

Tartele se prezintă pe platou. Se servesc calde.

\*) se preiau rețetele respective.



## 235. OUĂ MOI ÎN TARTE GRATINATE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc și se curăță de coajă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară tartele și sosul alb, folosind rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Cojile de tarte se aranjează pe tavă. În fiecare tartă se așază câte un ou, peste care se toarnă sos alb amestecat cu piper, deasupra se adaugă cașcaval și se gratinează circa 10 minute la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Tartele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc fierbinți.

## 236. OUĂ MOI ÎN TARTE „ZINGARA”

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc și se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Șunca presată se taie fișii subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară sosul Madera și tartele, folosind rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în ulei și apă (50 ml), se adaugă sosul Madera și se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă piper și sare. Șunca presată se înăbușă în uleiul rămas de la ciuperci, se adaugă la sosul cu ciuperci, se fierb împreună circa 5 minute. Tartele se aranjează pe tavă. În fiecare tartă se așază câte un ou, peste acesta, sos cu ciuperci și șuncă, pătrunjel verde, iar deasupra cașcaval ras. Se gratinează 10 minute la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Tartele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc fierbinți.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — tarte pentru umplut *) | buc | 20                            | <b>180 g</b>                        |
| — sos alb *)             | kg  | 0,800                         |                                     |
| — cașcaval               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 1,000                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — tarte pentru umplut *)          | buc | 10                            | <b>125 g</b>                        |
| — sos Madera *)                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,400<br>0,200                |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — șuncă presată                   | kg  | 0,175                         |                                     |
| — cașcaval                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

# e. GUSTĂRI ȘI MINUTURI DIN CARNE, SUBPRODUSE ȘI PREPARATE DIN CARNE

## 237. BUDINCA CU ȘUNCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca se taie în cuburi. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește.

#### Tehnica preparării

Într-un vas se topește margarina (150 g), se adaugă făină dizolvată în lapte, sare și piper. Se fierbe pînă se îngroașă compoziția, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se răcește și se adaugă ouă bătute, șuncă și cașcaval. Compoziția formată se toarnă într-o tavă unsă cu margarină și tapetată cu pesmet. Deasupra se toarnă smîntînă și se introduce la cuptor circa 40 minute. Se răcește puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Budinka se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește caldă.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șuncă presată | kg  | 0,350                         | <b>200 g</b>                        |
| — margarină     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — lapte         | l   | 1,000                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smîntînă      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pesmet        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,020                         |                                     |

## 238. CHIȘ-LOREN (QUICHE-LORRAINE)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Costița sau slănină afumată se taie felii mici. Șunca presată se taie felii subțiri și cuburi mici. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Costița se înăbușă în 25 g unt. Se scoate separat. În grăsimea rămasă se înăbușă șunca, se amestecă cu costiță sau slănină și se lasă să se răcească. Făina se frămîntă cu 200 g unt, sare, ouă (100 g) și puțină apă, obținînd un aluat de consistență moale, care se lasă 15 minute în repaus. Aluatul se întinde în foaie cu grosimea de 3 cm și se așază într-o tavă unsă. Peste foaie se așază șuncă și costiță sau slănină. Separat 250 g ouă se bat cu smîntînă, se adaugă cașcaval, 25 g unt încălzit și sare. Compoziția obținută se toarnă peste foaia cu șuncă și costiță. Se coace la cuptor cu temperatură moderată, 20—30 minute. Se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                               | kg  | 0,400                         | <b>160 g</b>                        |
| — unt                                 | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                                 | kg  | 0,350                         |                                     |
| — costiță afumată sau slănină afumată | kg  | 0,170                         |                                     |
| — șuncă presată                       | kg  | 0,170                         |                                     |
| — cașcaval                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă                            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,020                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță de piele, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie bucăți mai mari. Cartofii se spală, se curăță de coajă și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei și 100 ml apă și împreună cu carnea se toacă cu mașina. Compoziția obținută, se amestecă cu cartofii rași, ouă, pătrunjel verde, piper și sare. Se amestecă pentru uniformizare, se modelează cu ajutorul făinii, chiftele mici, rotunde, care se prăjesc în untură sau ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 240. CHIFTELUȚE SEMIVEGETARIENE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie în patru. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și cartofii se fierb în apă cu sare. Se răcesc și se toacă cu mașina împreună cu carnea. Se amestecă cu ceapă, ouă, pătrunjel verde, sare, piper și se frământă pentru uniformizare. Compoziția obținută se împarte în bucăți, câte două la porție, se modelează dând formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se prăjesc în ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,440                         | (5 bucăți) 100 g                    |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,440                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,200                         | (2 bucăți) 60 g                     |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

## 241. CREIER DE VITĂ PANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Creierul se curăță de pielețe, într-un vas cu apă rece. După curățire, se spală și se ține 20 minute în apă rece cu sare pentru eliminarea singelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern.

#### Tehnica preparării

Morcovii și ceapa se fierb cu piper boabe, oțet, sare, foi de dafin; se îndepărtează spuma, se fierb 20 minute. Se adaugă creierul și se fierb împreună încă 20 minute. Se lasă să se răcească în apa în care a fiert. După ce s-a răcit creierul, se porționează în 10 porții. Fiecare porție se trece prin făină, ou bătut și pesmet, se modelează în formă lunguiată, se rumenește în ulei fierbinte.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

## 242. CROCHETE DIN CREIER CU SOS TARTAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Creierul se spală, se curăță de pielețe, într-un vas cu apă rece se spală și se ține 20 minute în apă rece cu sare, pentru eliminarea singelui și se fierbe în apă cu sare. După fierbere, se răcește, se scurge de apă și se taie bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se scurge și se taie mărunt. Sosul tartar se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Creierul se piperează, se trece prin pătrunjel verde, se modelează în formă de crochete, care se dau prin făină, ou, pesmet și se rumenesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tartar. Se servește cald.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — creier de vită             | kg  | 0,850                         | — creier 70 g                       |
| — făină                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| <i>Pentru fiert creierul</i> |     |                               |                                     |
| — ceapă                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — foi de dafin               | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — piper boabe                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — oțet 9°                    | l   | 0,020                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — creier          | kg  | 0,660                         | — crochete 55 g<br>— sos 50 g       |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sos tartar *)   | kg  | 0,550                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 243. CROCHETE DIN ȘUNCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Șunca se taie cuburi mici. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Uleiul (50 g) se fierbe în circa 100 ml apă cu sare; cînd fierbe, se adaugă 100 g făină, se amestecă și se răcește puțin. În compoziția formată, se adaugă cașcaval, șuncă, ouă (50 g) și piper măcinat. Se formează 10 crochete și se trec prin restul de făină, ouă (50 g), pesmet și se rumenesc în ulei (100 g).

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 244. DROB DIN MĂRUNTAIE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul, plămîinii, limba și splina de porc se spală, se fierb în apă clocotită cu sare și se îndepărtează spuma. După fierbere, se scurg de lichid, se răcesc și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se scurge apa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul și mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Compoziția de organe se înăbușă în ulei cu puțină apă, împreună cu ceapă. Se răcește, se amestecă cu piper, sare, pătrunjel și mărar. Compoziția formată se porționează în 10 bucăți, de formă rotundă, aplatizată. Se trec prin ou și făină și se rumenesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

## 245. FICAT DE PORC PRĂJIT CU CEAPĂ (LIONEZ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină și se rumenesc în 100 g untură. După prăjire, bucă-

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șuncă presată | kg  | 0,130                         | — crochete<br>40 g                  |
| — ulei          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,125                         |                                     |
| — pesmet        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — sare          | kg  | 0,005                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc   | kg  | 0,400                         | 150 g                               |
| — plămîni de porc | kg  | 0,800                         |                                     |
| — limbă de porc   | kg  | 0,400                         |                                     |
| — splină de porc  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,025                         |                                     |

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit         |
|----------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------|
| — ficat de porc      | kg  | 1,000                         | — ficat 70 g<br>— garnitură și sos<br>150 g |
| — ceapă              | kg  | 0,800                         |                                             |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,200                         |                                             |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                             |
| — făină              | kg  | 0,100                         | — ceapă 40 g                                |
| — cartofi            | kg  | 2,000                         |                                             |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                             |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                             |

\*) numai cînd nu există untură.

țile se trec într-un vas separat. În grăsimea rămasă se adaugă apă fiartă (500 ml), piper, sare și se fierbe 10 minute, apoi se strecoară peste bucățile de ficat. Ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă și se adaugă peste ficat la servire.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu ceapă deasupra împreună cu cartofi natur și pătrunjel verde. Se servește cald.

### 246. INIMĂ DE PORC PRĂJITĂ

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — inimă de porc      | kg  | 0,850                         | 60 g                                |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,100                         |                                     |
|                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Inima de porc se spală, se curăță de vene și sînge, se porționează și se sarează. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Bucățile de inimă se trec prin făină și se prăjesc în untură sau ulei.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

### 247. PARIZER PANE

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — parizer            | kg  | 1,000                         | 120 g                               |
| — ouă                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,080                         |                                     |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,100                         |                                     |
|                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,005                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Parizerul se curăță de membrană și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se bat. Pesmetul și făina se cern.

##### Tehnica preparării

Feliile de parizer se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se rumenesc în untură sau ulei, pe ambele părți.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

### 248. RINICHI DE VITĂ PRĂJIT

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rinichi de vită    | kg  | 1,000                         | 60 g                                |
| — făină              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,100                         |                                     |
|                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |
| — oțet 9°            | l   | 0,010                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Rinichii se spală, se taie în jumătăți pe lungime, se curăță de capsule, se mențin în apă cu oțet 10 minute. Se spală în mai multe ape, se scurg de apă și se sarează. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Rinichii se trec prin făină și se prăjesc în untură sau ulei.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 249. RULADĂ DIN CARNE DE VITĂ CU OUA UMPLUTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele și flaxuri, se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece; 6 bucăți se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie la capete și se scot gălbenușurile separat. Piinea se înmoaie în lapte și se stoarce bine.

#### Tehnica preparării

200 g carne tocată se înăbușă împreună cu 50 g ceapă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml). Se lasă să se răcească și se amestecă cu un ou, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și sare. Cu această compoziție se umplu albușurile de ou. Restul de carne tocată (600 g) se amestecă cu gălbenușurile fierte, pătrunjel verde, un ou bătut, piine, piper, făină și sare și se frămîntă bine. Compoziția obținută se întinde în strat de 2 cm grosime pe masa unsă cu ulei. Ouăle umplute se așază pe compoziția de carne (în lungimea stratului) și se rulează. Rulada obținută se așază într-o tavă unsă cu ulei. Suprafața ruladei se unge cu ulei și se introduce tava la cuptor, cu temperatură moderată. Rulada coaptă se lasă să se răcească și se taie felii, câte două la porție.

#### Prezentarea și servirea

Rulada se prezintă pe platou sau farfurie, cu diferite garnituri (cartofi natur, pireu de cartofi, pilaf ș. a.). Se servește caldă.

## 250. RULOU CU CARNE DE PORC ȘI CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 20 bucăți, se bat puțin. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă ciupercile sînt conservă se scurg de lichid și se taie lame. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei și 50 ml apă. Se adaugă ciuperci, sare, piper și pătrunjel verde și se continuă înăbușirea încă 10 minute. Bucățile de carne se acoperă cu compoziția obținută, se rulează, se așază într-o tavă unsă cu 50 g untură sau ulei, se introduce la cuptor și se stropesc continuu cu apă. Făina se dizolvă în apă rece, se adaugă boia și smîn-

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         | — ruladă 120 g                      |
| — făină                    | kg  | 0,150                         | — sos 50 g                          |
| — lapte                    | l   | 0,300                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piine albă               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară | kg  | 1,000                         | — rulou 80 g                        |
| — untură sau ulei *)                | kg  | 0,200                         | — sos 120 g                         |
| — ceapă                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă   | kg  | 0,300                         |                                     |
| — piper măcinat                     | kg  | 0,800                         |                                     |
| — pătrunjel verde                   | kg  | 0,400                         |                                     |
| — smîntînă                          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — boia de ardei dulce               | kg  | 0,030                         |                                     |
| — făină                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                              | kg  | 0,002                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

tină, se pun într-un vas cu 100 g untură sau ulei și se dau în fiert. Sosul obținut se strecoară peste rulouri și se mai fierb încă 15 minute.

*Prezentarea și servirea*

Rulourile se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

## 251. RULOU CU CRENVURȘTI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Crenvurștii se crestează.

#### *Tehnica preparării*

Crenvurștii se prăjesc 10 minute la cuptor, în ulei și se lasă să se răcească. Foietajul se întinde în foaie de grosime de 3—5 mm, se taie în fișii lungi de 20—25 cm și late de 2—3 cm. În aceste fișii se rulează crenvurștii, se așază în tava în care s-au prăjit, se ung cu ou deasupra și se coc la cuptor, la foc iute la început, apoi la foc moderat.

#### *Prezentarea și servirea :*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime     |    | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crenvurști      | kg | 0,750                         | 100 g                               |
| — foietaj crud *) | kg | 0,700                         |                                     |
| — ouă             | kg | 0,050                         |                                     |
| — ulei            | kg | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## f) TARTINE CALDE

## 252. TARTINE CALDE CU LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Morcovii se curată, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc și se taie cuburi. Mazărea și ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece; ciupercile se taie lame. Merele se spală, se curată de coajă, se taie rondele, se îndepărtează casa seminală și se opăresc. Cașcavalul se curată de coajă, se taie felii apoi rondele de mărimea celor de mai decupînd mijlocul. Pătrunjelul verde se curată, se spală, se taie mărunt. Salata verde se curată și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Piine albă se taie în 20 felii.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile, morcovii și mazărea se înăbușă în 100 g unt, se amestecă cu sare, piper și pătrunjel verde. Compoziția obținută se așază pe felii de piine, deasupra se pune cîte o rondea de măr și una de cașcaval. Se așază într-o tavă unsă cu 25 g unt și se gratinează la cuptor circa 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește cald.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piine albă            | kg  | 0,300                         | 120 g                               |
| — morcovi               | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ciuperci conservă     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mazăre verde conservă | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mere                  | kg  | 0,400                         | 120 g                               |
| — cașcaval              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt                   | kg  | 0,125                         |                                     |
| — salată verde          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde       | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,020                         |                                     |



## 253. TARTINE CALDE (MUREȘENE)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 20 felii. Slănina se taie cuburi. Salamul se curăță de membrană și se taie în 40 felii. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Roșiile și ardeii grași se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Feliile de pîine se prădesc, apoi se ung cu 50 g unt. Slănina se prăjește fără grăsime. Ouăle se prepară omletă din 75 g unt și sare. Pe feliile de franzelă se așază câte 2 felii de salam apoi omleta, peste aceasta slănină, deasupra se presară boia. Tartinele, câte două la o porție, se așază pe frunze de salată verde, în jur se pun rondele de roșii și ardei gras.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                     |
|-----------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| — pîine albă          | kg  | 0,300                         | — tartine<br>150 g<br>— garnitură<br>de legume<br>180 g |
| — unt                 | kg  | 0,125                         |                                                         |
| — salam de vară       | kg  | 0,400                         |                                                         |
| — ouă                 | kg  | 1,000                         |                                                         |
| — slănină afumată     | kg  | 0,200                         |                                                         |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,005                         |                                                         |
| — salată verde        | kg  | 0,300                         |                                                         |
| — roșii proaspete     | kg  | 1,000                         |                                                         |
| — ardei gras          | kg  | 1,000                         |                                                         |
| — sare                | kg  | 0,010                         |                                                         |

## 254. TARTINE CALDE „NEPTUN“

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se curăță de coajă, se taie în 10 felii și se scoate miezul pe un diametru de 2—3 cm fără să se perforeze. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă. Șunca presată și cașcavalul se taie în 10 felii de mărimea celor de pîine. Laptele se fierbe. Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

În laptele fierț se adaugă făină, se fierbe la foc moderat, circa 15 minute, adăugînd sare, piper, ciuperci și suc de lămîie. Ouăle se prepară ochiuri românești în apă clocotită cu sare și oțet. Feliile de pîine se umplu cu compoziția cu ciuperci. Deasupra se așază câte un ou ochi, câte o felie de șuncă și una de cașcaval. Se așază într-o tavă unsă cu ulei și se introduce la cuptor circa 15 minute, pentru gratinare. Deasupra se presară boia de ardei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pîine albă          | kg  | 0,400                         | 150 g                               |
| — ouă                 | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ciuperci conservă   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte               | l   | 0,400                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,025                         |                                     |
| — șuncă presată       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lămîie              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — oțet 9°             | l   | 0,010                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

## 255. TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI ȘI SARDELE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie diferite forme pentru decor. Sardelele se scurg de ulei.

#### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se prăjesc în 50 g ulei. Ouăle se pregătesc ochiuri cu restul de ulei cu sare. Ouăle ochiuri se așază pe feliile de pâine, deasupra se pun sardele și un decor din gogoșari roșii.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pâine albă             | kg  | 0,300                         | <b>100 g</b>                        |
| — ouă                    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sardele                | kg  | 0,120                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,075                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,010                         |                                     |

## 256. TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI, ȘUNCĂ ȘI CAȘCAVAL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Cașcavalul se curăță de coajă. Șunca și cașcavalul se taie în 10 felii de mărimea celor de pâine. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se prăjesc pe plită, se așază într-o tavă unsă cu ulei. Pe fiecare felie se așază câte o felie de șuncă și una de cașcaval și se introduce tava la cuptor la foc iute, circa 5 minute, pentru a se rumeni (gratina). Ouăle se pregătesc ochiuri în unt. Se așază câte un ou ochi peste fiecare felie de cașcaval cu câte un bob de piper deasupra.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pâine albă    | kg  | 0,300                         | <b>130 g</b>                        |
| — șuncă presată | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cașcaval      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,025                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — unt           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe   | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — sare          | kg  | 0,010                         |                                     |



## IV. PREPARATE LICHIDE CALDE

### (SUPE, CREME, CIORBE, BORȘURI)



#### A. S U P E

##### a) SUPE DIN LEGUME ȘI FRUCTE

###### 257. SUPĂ CU FASOLE BOABE ȘI COSTIȚĂ

###### PROCES TEHNOLOGIC

###### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

###### Tehnica preparării

Fasolea se fierbe circa 15 minute, se îndepărtează apa, se înlocuiește cu altă apă fierbinte și se continuă fierberea. Când fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și se continuă fierberea. Costița afumată se înăbușă în 100 ml apă și se adaugă în supă, împreună cu roșiile. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă făina amestecată cu iaurt și sare.

###### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole boabe                    | kg  | 0,500                         | 400 g                               |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel și păstîrnac rădăcină | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii conservă                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — costiță afumată                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — iaurt                           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

###### 258. SUPĂ CU MERE

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mere        | kg  | 2,000                         | 400 g                               |
| — lămîie      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,020                         |                                     |

###### PROCES TEHNOLOGIC

###### Operații pregătitoare

Merele se curăță de coajă, se scot cotoarele și se taie felii. Lămîia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

###### Tehnica preparării

Merele se fierb în apă cu zahăr și puțină sare. După 10 minute de fierbere, se adaugă

compoziția formată din ouă, făină, smântână și rondele de lămâie și se mai fierbe circa 5 minute.

*Prezentarea și servirea*  
Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește rece.

## 259. SUPĂ CU VIȘINE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Vișinile se curăță de codițe și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Scorțișoara se pisează. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Se fierb circa 4 l apă, se adaugă zahăr, scorțișoară, sare și făină dizolvată în apă rece. Se continuă fierberea circa 15 minute, se adaugă vișinile și se dă în fiert. Se răcește puțin și se adaugă treptat smântina amestecată cu gălbenușurile de ou și răzătură de lămâie.

#### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește rece.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vișine                   | kg  | 1,500                         | 400 g                               |
| — smântină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă<br>(3 gălbenușuri)   | kg  | 0,075                         |                                     |
| — răzătură<br>de lămâie *) | kg  | 0,005                         |                                     |
| — scorțișoară              | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 260. SUPĂ ITALIANĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Fasolea se alege, se spală și se înmoaie în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Morcovii, țelina și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița se taie cuburi care se introduc 5 minute la cup-tor. Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se țin în apă rece circa 10 minute, se trec prin jet de apă rece și se taie în bucăți de circa 2—3 cm. Usturoiul se curăță și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Fasolea se fierbe în apă circa 15 minute, se îndepărtează lichidul și se înlocuiește cu altă apă fierbinte. Când fasolea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovii, țelina și ceapa și se continuă fierberea. Se adaugă sare, costiță afumată și se fierb circa 20 minute. Se adaugă macaroanele fierte separat, usturoi, piper măcinat, pastă de tomate și sare. Se fierb împreună 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole albă     | kg  | 0,400                         | 400 g                               |
| — morcovi         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — macaroane       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — costiță afumată | kg  | 0,200                         |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,025                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

# B. SUPE DIN LEGUME ȘI OASE

## 261. SUPĂ BULION CU OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pasta de tomate se diluează cu 400 g supă. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în apă și se trece sub jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu făina dizolvată, pasta de tomate, orez, ulei, sare. Spre sfârșitul fierberii se adaugă zahăr.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 262. SUPĂ CU CARTOFI ȘI CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Ciupercile se curăță, se spală și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Morcovii, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii rotunde. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină și ceapa se înăbușă în ulei și 200 g supă de oase și se fierb cu supa de oase, împreună cu cartofi, ciuperci, piper și sare circa 30 minute. Când legumele sînt aproape fierte, se adaugă roșii, pastă de tomate, făina dizolvată în iaurt sau smîntînă și amestecată cu gălbenușurile de ou și puțină supă. Se fierb 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ulei            | kg  | 0,050                         | 400 g                               |
| — pastă de tomate | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 3,500                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 1,000                         | 400 g                               |
| — ciuperci        |     |                               |                                     |
| — proaspete       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — morcovi         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde |     |                               |                                     |
| — rădăcină        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — păstîrnac       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — iaurt           | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau smîntînă    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă             |     |                               |                                     |
| (3 gălbenușuri)   | kg  | 0,075                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 3,000                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 263. SUPĂ CU CHIMEN

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Chimenul se usucă și se macină. Făina se cerne. Pîinea se taie în cuburi, care se stropesc cu 25 g unt topit și se rumenesc la cuptor. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Se adaugă făina dizolvată în apă rece și se continuă fierberea circa 15 minute. Se adaugă chimen, boia de ardei, sare și se continuă fierberea 5 minute. Cînd se retrage vasul de pe foc, se adaugă unt la suprafață pentru a împiedica formarea crustei.

## Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte, cu crutoane.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — supă de oase *)     | kg  | 4,000                         | 400 g                               |
| — unt                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pîine albă          | kg  | 0,300                         |                                     |
| — chimen              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 264. SUPĂ CU CIUPERCI ȘI GĂLUȘTE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în ulei împreună cu boia de ardei, piper și se fierb în supa de oase. Din făină, ouă și sare se prepară o cocă, din care cu ajutorul unei lingurițe se formează găluște, care se fierb separat, în supă de oase. Se trec prin jet de apă rece și se introduc în supa cu ciuperci. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntînă sau iaurt.

## Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete  | kg  | 0,800                         | 400 g                               |
| — sau conservă        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — supă de oase *)     | kg  | 3,300                         |                                     |
| — smîntînă **)        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt           | kg  | 0,400                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,030                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

## 265. SUPĂ CU CIUPERCI ȘI OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în ulei. Supa de oase se fierbe, se adaugă ciuperci. Se prepară o compoziție formată din făină, smântină, boia de ardei și sare, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări și se adaugă în supa cu ciuperci, împreună cu orezul. Se fierb circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete  | kg  | 0,450                         | 400 g                               |
| — sau conservă        | kg  | 0,225                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — orez                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |
| — supă de oase *)     | kg  | 3,500                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 266. SUPĂ CU CONOPIDĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Conopida se curăță, se spală și se ține în apă cu sare. Laptele se fierbe și se răcește. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu conopida. Din făină, ulei, lapte rece și smântină se prepară o compoziție care se adaugă la supa de oase, amestecându-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Când conopida este aproape fiartă, se adaugă orez, piper, sare și se continuă fierberea 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă        | kg  | 1,600                         | 400 g                               |
| — ulei            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină **)    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt       | kg  | 0,400                         |                                     |
| — lapte           | l   | 0,300                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 2,500                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai când nu există iaurt.

## 267. SUPĂ CU FIDEA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Fidea se rupe, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se răcește 15 minute, adăugându-se apă rece și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se pune la fiert. Fidea se scurge de apă și se introduce în supa de oase, la care se adaugă piper și sare. Se fierbe încă 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — supă de oase *  | kg  | 3,500                         | 400 g                               |
| — fidea           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 268. SUPĂ CU GĂLUȘTE DIN GRIȘ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — supă de oase *) | kg  | 3,500                         | <b>400 g</b>                        |
| — griș            | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Găluștele se prepară astfel: albușurile se bat bine cu telul într-un vas, se adaugă gălbenușurile și apoi, puțin câte puțin, din cantitatea de griș, amestecând continuu până se obține o compoziție omogenă. Se formează găluște cu lingurița și se adaugă într-un vas cu apă clocotită și sare. În timpul fierberii, vasul este acoperit cu capac și se adaugă puțină apă rece. După fierbere, găluștele se introduc în supa de oase fierbinte la care s-a adăugat piper boabe și sare.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 269. SUPĂ CU GULII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Guliile se curăță, se spală și se taie cuburi. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Guliile se fierb în supă de oase cu sare. Din făină dizolvată în supă rece, ulei, gălbenușuri de ou și smântină se prepară o compoziție, care se adaugă în supă și se continuă fierberea 10 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă zahăr.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — guli                   | kg  | 1,600                         | <b>400 g</b>                        |
| — ulei                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă<br>(2 gălbenușuri) | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)        | kg  | 3,000                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 270. SUPĂ CU MAZĂRE ȘI GĂLUȘTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mazărea conservă se scurge și se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu mazărea. Se adaugă unt, sare și 100 g făină dizolvată și se continuă fierberea circa 20 minute. Separat se pregătește compoziția pentru găluște, astfel: restul de făină se frământă cu ouă, sare și 75 ml apă pînă se obține o cocă de consistență potrivită. Din această cocă se taie bucăți mici de mărimea unei alune, care se fierb în apă circa 20 minute. Cînd supa este gata, se adaugă zahăr.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntină și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mazăre conservă | kg  | 0,700                         | 400 g                               |
| — supă de oase *) | kg  | 3,000                         |                                     |
| — unt             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntină        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,040                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 271. SUPĂ CU OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Orezul se curăță de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Se adaugă orez, sare și piper și se fierb împreună 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — supă de oase *) | kg  | 3,500                         | 400 g                               |
| — orez            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 272. SUPĂ CU OUĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Făina dizolvată în apă rece, se înăbușă în ulei sau untură, se adaugă boia de ardei și se toarnă în supa de oase. Se fierbe circa 15 minute, se adaugă iaurt sau smîntină, foi de dafin și oțet. Ouăle se sparg și se adaugă, unul cîte unul, în supă și se fierb circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntină sau iaurt, pătrunjel verde deasupra și cîte un ou la porție. Se servește fierbinte.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ulei *)             | kg  | 0,050                         | 400 g                               |
| — sau untură          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                 | kg  | 0,500                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase ***)   | kg  | 3,500                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,003                         |                                     |
| — foi de dafin        | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — oțet 9°             | l   | 0,025                         |                                     |
| — iaurt **            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau smîntină        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

\*\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 273. SUPĂ CU PRAZ (GERMANĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală și se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Laptele se fierbe. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

În supa de oase se adaugă cartofi, piper și praz și se fierb circa 20 minute. Când legumele sînt fierte, se adaugă în supă, treptat, făină dizolvată în lapte rece, sare și iaurt. Se continuă fierberea circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — praz            | kg  | 1,700                         | 400 g                               |
| — cartofi         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — iaurt           | kg  | 0,400                         |                                     |
| — lapte           | l   | 1,000                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 3,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 274. SUPĂ CU PRAZ ȘI CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală și se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Piineea albă se taie felii subțiri, se stropesc cu 25 g ulei și se rumenesc la cuptor. Cașcavalul se curăță și se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Prazul se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă. Supa de oase se fierbe cu cartofi și prazul înăbușit. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă sare. Când supa este fiartă, se toarnă în boluri sau căni metalice, se adaugă piper, feliile de piine și cașcaval ras deasupra. Se introduc la cuptor circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol sau cană. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — praz            | kg  | 1,700                         | 400 g                               |
| — cartofi         | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — piine albă      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cașcaval        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 3,500                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 275. SUPĂ CU TĂIȚEI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Supa de oase și tăiței de casă se prepară, folosindu-se rețetele respective. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, se răcesc și se introduc în supa de oase și se fierb circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — tăiței de casă *) | kg  | 0,350                         | 400 g                               |
| — sau tăiței        | kg  | 0,350                         |                                     |
| — supă de oase *)   | kg  | 3,500                         |                                     |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 276. SUPĂ CU TĂIȚEI ȘI CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi           | kg  | 1,000                         | <b>400 g</b>                        |
| — supă de oase *)   | kg  | 2,500                         |                                     |
| — tăiței de casă *) | kg  | 0,300                         |                                     |
| sau tăiței          | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină **)      | kg  | 0,100                         |                                     |
| sau iaurt           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

#### Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Supa de oase și tăiței de casă se prepară, folosindu-se rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Cartofii se fierb în supa de oase circa 15 minute. Tăiței se fierb în apa clocotită cu sare. După fierbere, se răcesc și se introduc în supă, continuîndu-se fierberea. Ceapa se înăbușă în ulei și 100 g supă, se adaugă pastă de tomate, piper și sare și se toarnă în supă, continuîndu-se fierberea circa 10 minute. Se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

~~Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântină sau iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.~~

## 277. SUPĂ CU VARZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă       | kg  | 2,000                         | <b>400 g</b>                        |
| — ceapă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină *)      | kg  | 0,150                         |                                     |
| sau iaurt          | kg  | 0,300                         |                                     |
| — fidea            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **) | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,020                         |                                     |

\* numai cînd nu există iaurt.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță, se spală și se taie fișii. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie fișii foarte înguste (julien). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Fidea se fierbe și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Varza, morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă restul de supă, sare și se fierb împreună. Cu 5 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă fidea.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântină sau iaurt deasupra. Se servește fierbinte.

## 278. SUPĂ DIN CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi. Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie cuburi. Făina se cerne. Chimenul se usucă și se măcină. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Varza se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina, varza, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Cartofii se introduc în supă de oase și se fierb. Când sînt fierți pe jumătate, se adaugă legumele înăbușite, boia de ardei, chimen, piper și sare, continuîndu-se fierberea. Se adaugă făina dizolvată în iaurt sau smîntînă, împreună cu gălbenușurile, pasta de tomate și se mai fierb circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                | kg  | 1,000                         | 400 g                               |
| — ceapă                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei          |     |                               |                                     |
| — dulce                  | kg  | 0,005                         |                                     |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — chimen                 | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — țelină rădăcină        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — păstîrnac              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină     | kg  | 0,100                         | 400 g                               |
| — varză albă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — supă de oase *)        | kg  | 3,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — iaurt **) sau smîntînă | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă (3 gălbenușuri)    | kg  | 0,075                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

## 279. SUPĂ DIN CEAPĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Piinea albă se taie felii subțiri, care se stropesc cu 25 g ulei și se rumenesc la cuptor. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu 100 g supă de oase, se toarnă în supă, se adaugă piper și sare și se fierb împreună circa 10 minute. Se toarnă în boluri sau căni metalice, se așază felii de piine, se adaugă deasupra cașcaval ras și se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ceapă           | kg  | 0,900                         | 400 g                               |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piine albă      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — cașcaval        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 3,500                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 280. SUPĂ DIN LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie în cuburi mici. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstirnacul și țelina se curăță, se spală și se taie în bucăți lungi de circa 2 cm și late de circa 0,5 cm. Varza albă se curăță, se spală și se taie în fișii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii. Mazărea conservă se scurge de apă și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Fidea se fierbe, se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu apă.

#### Tehnica preparării

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstirnacul, țelina, ceapa și ardeiul gras se înăbușă în ulei cu 100 g supă. Se adaugă supă de oase, piper și sare și se continuă fierberea. Când au fiert legumele pe jumătate, se adaugă cartofii. Înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă varză, mazăre, roșii, fidea, pastă de tomate și se mai fierb 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — supă de oase *)    | kg  | 2,200                         | 400 g                               |
| — cartofi            | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — țelină rădăcină    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină | kg  | 0,100                         |                                     |
| — păstirnac          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — varză albă         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mazăre conservă    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii              | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ardei gras         | kg  | 0,150                         | 400 g                               |
| — ulei               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — fidea              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 281. SUPĂ DIN ROȘII CU OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Roșiile proaspete se spală și se taie în sferturi. Țelina și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opărește și se îndepărtează apa. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 g supă. Se adaugă făina dizolvată, supă de oase, sare și se fierb circa 30 minute. Se introduc roșii, ardei gras și se mai fierb circa 30 minute. Se pasează și se adaugă orez fiert, zahăr și se mai fierb încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 3,000                         | 400 g                               |
| — morcovi                      | kg  | 1,500                         |                                     |
| — țelină rădăcină              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,030                         |                                     |
| — supă de oase *)              | kg  | 0,050                         | 400 g                               |
| — sare                         | kg  | 1,500                         |                                     |
|                                | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 282. SUPĂ POLONEZĂ CU ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Roșiile se spală și se zdrobesc. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Frunzele de țelină se spală. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ardeii grași, roșiile și frunzele de țelină se fierb în supă. Când legumele sînt fierte, se pasează. Din ouă, făină, sare și puțină apă se prepară o compoziție care se toarnă cu un cornet din hirtie sau poș cu dui, în supa care fierbe. Se fierbe circa 10 minute și se adaugă zahăr.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — roșii proaspete | kg  | 3,000                         | <b>400 g</b>                        |
| — sau conservă    | kg  | 1,500                         |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,030                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină frunze   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 3,000                         |                                     |
| — ardei gras      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 283. SUPĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU TĂIȚEI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește. Țelina rădăcină, morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii gras se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina, ardeii și ceapa se înăbușă în ulei și 100 ml apă, se adaugă supă și se fierb 30 minute. Se adaugă cartofii și se continuă fierberea încă 20 minute. Din făină, ouă, sare și puțină apă se pregătește coca de tăiței. Se lasă 10 minute, se întind foi subțiri, se lasă să se zvînte 5—10 minute, se rulează și se taie subțire. Tăiței se scutură de făină și se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se introduc în supă. Se continuă fierberea circa 15 minute. Iaurtul sau smîntîna diluată cu puțină supă, se adaugă în momentul cînd se retrage vasul de pe foc.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                | kg  | 1,000                         | <b>400 g</b>                        |
| — ceapă                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — supă de oase *)        | kg  | 3,000                         |                                     |
| — țelină rădăcină        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină     | kg  | 0,075                         |                                     |
| — păstîrnac              | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ardei gras             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă **) sau iaurt | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

## c. SUPE DIN LEGUME ȘI CARNE

### 284. SUPĂ DIN CARNE DE GĂINĂ CU PROFITEROL

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăară, se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și ceapa se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la alte preparate (rasol, pilaf, salate). Separat, se prepară profiterolul: într-un vas se pune la fiert apă, ulei și sare; se adaugă făina și se amestecă bine; se retrage vasul de pe foc, se răcește puțin compoziția și se adaugă treptat, ouăle, amestecînd continuu, pînă se obține o pastă. Compoziția se toarnă într-o tavă unsă cu ulei, cu ajutorul unui poș prevăzut cu un dui mic, în forme rotunde mici. Se coc la cuptor, la foc iute.

##### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu profiterol (4—5 bucăți pentru o porție) și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi.                            | kg  | 0,300                         | 400 g                               |
| — pătrunjel                           |     |                               |                                     |
| — rădăcină                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — păstîrnac                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — carne de găină fără cap și picioare | kg  | 1,300                         |                                     |
| — pătrunjel verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,040                         |                                     |
| <i>Pentru profiterol</i>              |     |                               |                                     |
| — ulei                                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — apă                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,005                         |                                     |

### 285. SUPĂ DIN CARNE DE GĂINĂ CU TĂIȚEI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăară și se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tăiței de casă se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare, se spumează. Se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină, ceapă și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.). Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se introduc în supă.

##### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de găină fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | 400 g                               |
| — tăiței de casă *)                   | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau tăiței                          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — morcovi                             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 286. SUPĂ DIN CARNE DE GĂINĂ CU ZDRENȚE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăară, se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.). Din făină, ouă și supă se pregătește o compoziție mai groasă, care se toarnă, cu ajutorul unui cornet din hîrtie pergament sau poș prevăzut cu dui, în supa fierbinte, formîndu-se zdrențe. Se continuă fierberea încă 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 287. SUPĂ POLONEZĂ DIN CARNE DE GĂINĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăară și se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4,5 litri apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac și țelină. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate), iar supa se strecoară. Făina se amestecă cu ou, sare, ulei și se obține o compoziție uniformă, care se toarnă în supă cînd fierbe, cu ajutorul unui cornet din hîrtie pergament sau poș cu dui. Se mai fierbe 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pătrunjel rădăcină                  | kg  | 0,150                         | 400 g                               |
| — păstîrnac                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi                             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — țelină rădăcină                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                               | kg  | 0,150                         | 400 g                               |
| — carne de găină fără cap și picioare | kg  | 1,300                         |                                     |
| — făină                               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,040                         |                                     |

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi                             | kg  | 0,300                         | 400 g                               |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — carne de găină fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | 400 g                               |
| — pătrunjel verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                                | kg  | 0,010                         |                                     |
| — făină                               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,040                         |                                     |

## 288. SUPĂ DIN CARNE DE PUI CU GĂLUȘTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăără și se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, țelină și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate), iar supa se strecoară. Separat, se prepară găluște, astfel: se bat gălbenușurile într-un vas, se adaugă treptat grîș, sare și albușurile bătute spumă, obținîndu-se o compoziție, din care se formează găluște cu lingura. Găluștele se fierb în apă clocotită cu sare. După ce s-au fiert, se scot și se mențin la cald în supă.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 289. SUPĂ DIN CARNE DE PUI CU PAI PARMEZAN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăără, se spală. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, ceapă și țelină, se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară pai parmezan, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și piper. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.), iar supa se strecoară.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pai parmezan și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | <b>400 g</b>                        |
| — morcovi                           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — grîș                              | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă                               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                              | kg  | 0,040                         |                                     |

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pătrunjel rădăcină                           | kg  | 0,150                         | <b>400 g</b>                        |
| — păstîrnac                                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi                                      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — țelină rădăcină                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         |                                     |
| — pai parmezan *)                              | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                                  | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 290. SUPĂ DIN CARNE DE PUI (RASOL) CU TĂIȚEI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tăiței de casă se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în circa 4 l de apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, țelină și piper. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas, iar supa se strecoară. Carnea se porționează în 10 bucăți, care se introduc în supă. Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se țin 15 minute, se trec prin jet de apă rece și se introduc în supă.

#### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu carne, tăiței și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 291. SUPĂ (RAGUT) DIN PASĂRE CU GĂLUȘTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pipotele de pui se spală, se curăță și se opăresc. Tacîmurile de pui se spală și se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Tacîmurile și pipotele de pui se fierb în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, țelină, ceapă și piper. Din făină, ouă și sare se prepară o cocă din care, cu ajutorul unei lingurițe se formează găluște care se fierb separat în puțină supă. După fierbere se trec prin jet de apă rece și se adaugă în supă.

#### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg  | 0,900                         | — carne 60 g                        |
| — tăiței de casă *                              | kg  | 0,400                         | — supă 340 g                        |
| — sau tăiței                                    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — morcovi                                       | kg  | 0,300                         |                                     |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — țelină rădăcină                               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde                               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                          | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — tacîmuri de pui                 | kg  | 0,900                         |                                     |
| — pipote de pui și găină          | kg  | 0,300                         | — carne 70 g                        |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,100                         | — supă 330 g                        |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

## 292. SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CŪ GĂLUȘTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță și se spală. Țelina, morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 5 l apă cu sare și se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate se adaugă țelină, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, piper și se continuă fierberea. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf ș. a.), iar supa se strecoară. Separat se prepară găluște, astfel: gălbenușurile se bat într-un vas, se adaugă treptat griș, brînză de vaci, cașcaval ras, sare și albușurile bătute spumă, obținîndu-se o compoziție din care se formează găluște, cu lingura. Găluștele se fierb în apă clocotită cu puțină sare. După ce s-au fiert, se scot și se mențin la cald în supă.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 293. SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU PAI PARMEZAN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Ceapa se curăță, se spală, se opărește și se îndepărtează apa. Țelina, morcovii, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară pai parmezan, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 5 l apă cu sare și se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și păstîrnac. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol ș. a.), iar supa se strecoară și se păstrează caldă.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pai parmezan și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I        | kg  | 0,850                         | 400 g                               |
| — morcovi                         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,300                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — brînză de vaci                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — griș                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rasol de vită cu os | kg  | 1,200                         | 400 g                               |
| — pai parmezan *)     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — țelină rădăcină     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — păstîrnac           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,040                         |                                     |
| — piper boabe         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 294. SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU RAVIOLI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele și se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare și se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină și păstîrnac, ceapă și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas. Separat se prepară ravioli, astfel: din făină, ouă (100 g) și puțină sare se face o cocă. Din carnea fiartă și răcită, 120 g se toacă cu mașina cu sita deasă și se amestecă cu 50 g ouă, sare și piper măcinat. Coca se întinde, se taie pătrate de 3—4 cm, care se umplu fiecare cu compoziția de carne și se împăturesc în formă de triunghi, presîndu-se bine marginile. Ravioli se fierb în apă clocotită cu sare, 15 minute. Cantitatea de carne rămasă și legumele se vor folosi la prepararea altor sortimente (rasol, pilaf ș. a.).

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu cîte 2—3 ravioli la porție și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 295. SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU ZDRENȚE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, ceapa, se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare și se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, ceapă, piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.), iar supa se strecoară. Din făină, ouă, sare și puțină supă se pregătește o compoziție mai groasă, din care, cu ajutorul unui cornet din hîrtie pergament sau poș prevăzut cu dui mic, se toarnă în supa care fierbe, formîndu-se zdrențe. Se continuă fierberea, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I        | kg  | 0,650                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,150                         | — ravioli 70 g<br>— supă 330 g      |
| — morcovi                         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |
| <i>Pentru ravioli</i>             |     |                               |                                     |
| — carne de vită calitate I        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper boabe                     | kg  | 0,001                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I        | kg  | 0,850                         | 400 g                               |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper boabe                     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Carnea se curăță și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie în jumătăți. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Chimenul se usucă și se macină. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

*Tehnica preparării*

Carnea de vită se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare, se spumează. Se adaugă ceapa și se continuă fierberea. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă cartofi. Carnea fiartă se scoate în alt vas și se va folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf ș. a.). Separat în ulei, se înăbușă pastă de tomate diluată în 200 ml apă, boia de ardei, chimen și se adaugă la supă. Din făină, ou și sare se prepară o cocă din care cu ajutorul unei lingurițe, se formează găluște care se fierb în supă.

*Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,850                         | 400 g                               |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,800                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — chimen                   | kg  | 0,010                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,003                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,040                         |                                     |

## B. CONSOMEURI

## 297. CONSOME

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Oasele se taie în bucăți, se opăresc și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Legumele se curăță și se spală; jumătate din cantitate se taie în felii, iar restul se lasă întregi. Carnea se spală și se toacă cu mașina cu sită rară.

*Tehnica preparării*

Oasele se fierb în circa 4—5 l apă cu sare. Se spumează, se adaugă legumele întregi și se fierb 4—5 ore. Se răcește, se degresează și se strecoară prin sită. Carnea de vită tocată se amestecă cu albușurile de ou și puțină apă rece și se adaugă în supă, împreună cu legumele tăiate felii și piper boabe. Se fierb 10—15 minute, se continuă fierberea la foc moderat, circa 50 minute. Se strecoară prin etamină umedă și se degresează din nou.

*Prezentarea și servirea*

Consomeul se prezintă în bol, supieră sau ceașcă. Se servește fierbinte.

| Materii prime                    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I       | kg  | 0,200                         | 200 g                               |
| — oase de vită cu măduvă și sită | kg  | 2,000                         |                                     |
| — morcovi                        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — păstîrnac, pătrunjel rădăcină  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă (3 albușuri)               | kg  | 0,075                         |                                     |
| — piper boabe                    | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                           | kg  | 0,025                         |                                     |

## a. CREME DIN LEGUME ȘI OASE

## 298. CREMĂ DIN CARTOFI

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opărește și se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Piineea albă se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Ceapa și cartofii se înăbușă în 25 g margarină sau unt. Se adaugă supa de oase și se fierb la foc moderat, amestecând continuu, pentru a nu se prinde de vas. Când cartofii au fiert, se pasează. Se amestecă făina cu lapte, gălbenușuri de ou și sare, se adaugă la cremă și se fierb încă 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți de margarină sau unt.

*Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu crutoane de piine albă. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi              | kg  | 1,000                         | 200 g                               |
| — ceapă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,025                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — piine albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         | 200 g                               |
|                        | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 299. CREMĂ DIN CONOPIDĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Conopida se curăță, se spală, se desface buchețele mici și se ține în apă cu sare, circa 10 minute. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt cu puțină supă de oase. Buchețelele de conopidă se fierb în supă. O parte din buchețele se scot din supă și se opresc pentru servit. În supa cu conopidă se adaugă ceapa înăbușită și se mai fierbe 5 minute. Se pasează. În crema obținută, se adaugă gălbenușurile amestecate cu făină și lapte. Se fierbe încă 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

*Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu buchețele de conopidă deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă             | kg  | 0,500                         | 200 g                               |
| — ceapă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,050                         | 200 g                               |
|                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 300. CREMĂ DIN DOVLECEI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Dovlecei se curăță, se spală, se îndepărtează semințele (dacă sînt mari) și se taie cuburi. În cazul în care se folosesc dovlecei conservă, se îndepărtează lichidul și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Făina se cerne. Piinea albă se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt, se adaugă dovlecei și supă de oase, se fierbe și se pasează. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte și făină, se adaugă la cremă și se fierb circa 10 minute. Se adaugă mărar verde și sare. Deasupra, se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

#### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, cu crutoane de piine albă. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți   | kg  | 0,750                         | <b>200 g</b>                        |
| — sau conservă         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ceapă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piine albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde          | kg  | 0,020                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 301. CREMĂ DIN FASOLE BOABE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță și se spală. Pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie în lungime. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Piinea se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt cu puțină apă. Fasolea se fierbe în apă. Se scurge de apă și se fierbe în continuare în apă fierbinte cu sare. Se adaugă pătrunjel rădăcină, morcovi și ceapă, fierbîndu-se în continuare. Se trece prin sită și se amestecă cu supa de oase. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se adaugă la cremă, se amestecă continuu, se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt pentru evitarea crustei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în ceașcă, cu crutoane de piine albă. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole boabe         | kg  | 0,350                         | <b>200 g</b>                        |
| — pătrunjel rădăcină   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,025                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                     |
| — piine albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.



## 302. CREMĂ DIN GULII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă. Guliile se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Piineea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu guliile. Morcovii și ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt și puțină supă și se adaugă în supă. Când legumele sînt fierte, se pasează și se mai fierb circa 10 minute. Se adaugă compoziția formată din gălbenușuri, făină, lapte și sare. Se continuă fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

#### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu crutoane de piine albă. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — guli                 | kg  | 0,800                         | 200 g                               |
| — ceapă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piine albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 303. CREMĂ DIN LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală și se taie cuburi. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Piineea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovii, țelina și ceapa. Cînd legumele sînt pe jumătate fierte, se adaugă cartofi, mazăre, se pasează și se mai fierb circa 10 minute. În crema obținută se adaugă compoziția preparată din gălbenușuri, făină, lapte și sare, continuîndu-se fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

#### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu crutoane din piine albă. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi              | kg  | 0,200                         | 200 g                               |
| — ceapă                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi              | kg  | 0,600                         |                                     |
| — țelină rădăcină      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mazăre conservă      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piine albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### 304. CREMĂ CU MACAROANE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfec-tează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se re-țeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, iar după 10 minute se scurg de apă, se trec prin jet de apă rece; se taie în bucăți mici și se introduc în supa de oase. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se toarnă în cremă, a-mestecându-se continuu și se fierb încă 10 mi-nute. Se adaugă bucăți mici de unt sau marga-rină, pentru împiedicarea formării crustei.

##### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în bol, ceașcă sau supieră, cu cașcaval ras deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane            | kg  | 0,150                         | 200 g                               |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,025                         |                                     |
|                        | kg  | 0,025                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,025                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### 305. CREMĂ DIN MAZĂRE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opărește și se îndepăr-tează apa. Laptele se fierbe și se răcește. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenu-șuri. Piinea albă se taie cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită sau unt și se rumenesc la cuptor, obținindu-se crutoane. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folo-sindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în margarină (25 g) sau unt, cu puțină supă. Se adaugă mazăre, supă de oase, sare, făină dizolvată și se fierb pînă ce mazărea este bine fiartă. Se trece prin pa-soar, obținindu-se o cremă. Gălbenușurile se a-mestecă cu lapte și sare, se toarnă în cremă, amestecându-se continuu pentru a nu se tăia. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g) sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

##### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mazăre conservă      | kg  | 0,600                         | 200 g                               |
| — ceapă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                     |
|                        | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piine albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 306. CREMĂ DIN MORCOVI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește, îndepărtând apa. Piinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc în cuptor; stropite cu 25 g margarină sau unt topit. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovii și ceapa. Când legumele sînt fierte, se pasează. Crema obținută se mai fierbe circa 10 minute, adăugîndu-se compoziția formată din gălbenușuri, făină, lapte și sare. Se fierbe circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

#### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane de piine albă. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi              | kg  | 0,800                         | 200 g                               |
| — ceapă                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                     |
|                        | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         | 200 g                               |
| — piine albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 307. CREMĂ DIN OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Orezul (arpacașul) se alege de impurități și se spală. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Piinea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită sau unt și se rumenesc la cuptor, obținîndu-se crutoane.

#### Tehnica preparării

În supa de oase se adaugă orezul (arpacașul) și sare, se fierb circa 40 minute, se trece totul prin pasoar obținîndu-se o cremă. Gălbenușurile se amestecă cu lapte și sare, se toarnă în cremă, amestecînd continuu și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g) sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

#### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez sau arpacaș     | kg  | 0,150                         | 200 g                               |
|                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,050                         |                                     |
|                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         | 200 g                               |
| — piine albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### 308. CREMĂ DIN SALATĂ VERDE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cernă. Laptele se fierbe. Piine albă se taie cuburi mici, care se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt topit. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Salata verde se opărește în apă clocotită cu sare și se răcește, scurgându-se de apă. Ceapa și salata se înăbușă în 25 g margarină sau unt, se adaugă puțin câte puțin, 500 g supă de oase, se fierb înăbușit 30 minute și se pasează peste restul de supă. Se continuă fierberea. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se adaugă la supă și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt deasupra, pentru împiedicarea formării crustei.

##### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane de piine albă. Se servește fierbinte.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salată verde          | kg  | 0,750                         | 200 g                               |
| — făină                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                 | l   | 0,200                         |                                     |
| — piine albă            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — margarină sau unt **) | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)       | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai când nu există margarină.

### 309. CREMĂ DIN SPANAC

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește, îndepărtând apa. Piine albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită și se rumenesc la cuptor, obținându-se crutoane. Făina se cernă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină și puțină supă. Se adaugă spanac, supă de oase, sare și se fierbe pînă spanacul este fiert. Se trece totul prin pasoar, obținându-se o cremă. Gălbenușurile se amestecă cu lapte, făină și sare, se toarnă în cremă, amestecându-se continuu. Se mai fierb 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g) pentru împiedicarea formării crustei.

##### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — spanac               | kg  | 0,600                         | 200 g                               |
| — ceapă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                     |
|                        | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piine albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Țelina se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opărește și se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Piineea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită și se rumesc la cuptor, obținându-se crutoane. Laptele se fierbe și se răcește. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină și puțină supă. Se adaugă țelina, supă de oase, sare și se fierbe pînă ce țelina este fiartă. Se trece totul prin pasoar, obținându-se o cremă. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se toarnă în cremă, amestecîndu-se continuu și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g), pentru împiedicarea formării crustei.

## Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se servește fierbinte.

## b. CREME DIN LEGUME ȘI CARNE

## 311. CREMĂ DIN CIUPERCI CU CARNE DE GĂINĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăra și se spală. Ceapa se curăță, se spală și jumătate din cantitate se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se spală și se taie în sferturi pe lungime. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și păstîrnac și se mai fierb circa 20 minute. Ceapa tăiată mărunt și jumătate din cantitatea de ciuperci se înăbușă în 25 g margarină sau unt și puțină supă de oase (200 g), se amestecă cu restul de supă de oase, continuîndu-se fierberea circa 15 minute. După ce legumele au fiert se pasează, iar carnea se dezosează și se taie bucăți mici. Gălbenușurile se amestecă cu lapte, făină și sare, se adaugă la crema obținută, amestecînd continuu și se continuă fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt (25 g).

## Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu bucăți mici de carne și ciuperci deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — țelină rădăcină      | kg  | 0,750                         | 200 g                               |
| — ceapă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,075                         |                                     |
| — piine albă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — supă de oase **)     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne din găină fără cap și picioare | kg  | 0,500                         | 200 g                               |
| — ciuperci proaspete sau conservă      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — supă de oase *)                      | kg  | 1,500                         |                                     |
| — ceapă                                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — margarină sau unt **)                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte                                | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există margarină.

## 312. CREMĂ DIN CARNE DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Puiul se curăță, se trece prin fiacără și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe împreună cu carnea de pui și sare, îndepărtând spuma. Când carnea este fiartă, se scoate, se deosează și se taie cuburi mici. Gălbenușurile se amestecă cu lapte, făină, sare și se toarnă în supă, amestecând continuu și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

#### *Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu cuburi mici din carne de pui. Se servește fierbinte.

| Materii prime                                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg  | 0,400                         | <b>200 g</b>                        |
| — margarină sau unt *)                          | kg  | 0,025                         |                                     |
|                                                 | kg  | 0,025                         |                                     |
| — lapte                                         | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)                              | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                                          | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## D. C I O R B E

### a. CIORBE DIN LEGUME

#### 313. CIORBA BULGĂREASCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț și se opărește. Roșiile se spală, se taie felii. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ardeiul iute se curăță, se spală și se taie mărunț. Fidea se fierbe și se trece prin jet de apă rece. Laptele se fierbe și se răcește. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Cartofii, ceapa și ardeiul iute se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, sare, circa 3,5 l apă și se fierbe 20 minute. Se adaugă roșii, lapte și se continuă fierberea încă 20 minute. Înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă fidea și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ceapă               | kg  | 0,250                         | <b>400 g</b>                        |
| — roșii proaspete     | kg  | 0,500                         |                                     |
| — cartofi             | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ardei iute          | kg  | 0,010                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — fidea               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte               | l   | 0,400                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,003                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,040                         |                                     |

## 314. CIORBĂ CU CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare \*

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

#### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se fierb în apă cu sare. După 15—20 minute de fierbere, se adaugă cartofii, continuând fierberea. Când cartofii sînt fierți, se adaugă pastă de tomate, ulei, boia de ardei și borș. Se fierb împreună circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi             | kg  | 2,000                         | 400 g                               |
| — ceapă               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — morcovi             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă tomate        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — borș *)             | l   | 1,500                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,003                         |                                     |
| — leuștean verde      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 315. CIORBĂ CU FASOLE BOABE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă, după 15 minute de fierbere, se îndepărtează apa, se înlocuiește cu altă apă fiartă și se continuă fierberea. Când fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, țelină, ceapă, ulei și cimbru. Când ciorba este fiartă, se adaugă roșii, oțet, usturoi și sare. Se mai fierbe circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole boabe                 | kg  | 0,500                         | 400 g                               |
| — ceapă                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°                      | l   | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,020                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — leuștean verde               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,040                         |                                     |

## 316. CIORBĂ CU FASOLE BOABE ȘI COSTIȚĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa, morcovii, păstirnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi mici. Tarhonul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se opărește. Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă.

#### Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă, după 15 minute de fierbere, se îndepărtează apa, se înlocuiește cu alta fierbinte și se continuă fierberea. Când fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, pătrunjel și păstirnac rădăcină, ceapă, cimbru și sare. Costița afumată se înăbușă și se adaugă la ciorbă împreună cu pasta de tomate, tarhon și oțet, continuând fierberea încă 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole boabe       | kg  | 0,500                         | <b>400 g</b>                        |
| — costiță afumată    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — tarhon verde       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cimbru             | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină | kg  | 0,075                         |                                     |
| — păstirnac rădăcină | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°            | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,040                         |                                     |

## 317. CIORBĂ CU LOBODĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa, țelina și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Loboda se curăță, se spală în mai multe ape și se taie fișii. Orezul se curăță de impurități, se spală, se fierbe și se răcește în apă. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Borșul se fierbe și se strecoară.

#### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și țelina se fierb în apă cu sare și ulei (75 g). Când legumele sînt fierte pe jumătate, se adaugă ceapa verde și loboda. Se continuă fierberea, adăugînd orez și borș. Din două ouă și ulei se prepară o omletă, care se taie bucăți mici și se adaugă la ciorbă. Se mai adaugă treptat un ou bătut, amestecînd continuu. Se fierbe circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește caldă.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lobodă          | kg  | 1,500                         | <b>400 g</b>                        |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă verde     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — borș *)         | l   | 1,500                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — leuștean verde  | kg  | 0,030                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 318. CIORBĂ CU SALATĂ VERDE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se taie fișii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Ceapa se fierbe în apă (3,5 l) cu sare. Când ceapa este aproape fiartă, se adaugă salata înăbușită în 40 g untură și 50 ml apă și costiță înăbușită separat în 25 ml apă. Din smântină sau iaurt amestecate cu gălbenușurile de ou și făină se prepară o compoziție care se adaugă la ciorbă, continuând fierberea circa 10 minute. Separat din albușuri și untură se prepară o omletă, se taie cuburi mici și se adaugă la ciorbă, împreună cu oțet. Se fierbe circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salată verde    | kg  | 1,500                         | 400 g                               |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină *)     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt       | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — untură          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — costiță afumată | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°         | l   | 0,050                         | 400 g                               |
| — sare            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) numai când nu există iaurt.

## 319. CIORBĂ CU URZICI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Urzicile se curăță, se spală bine în mai multe ape și se taie. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe, apoi se răcește cu apă. Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Leușteanul se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

#### Tehnica preparării

Morcovii, țelina și ceapa se fierb în apă (circa 2,5 l) cu sare și ulei. Când legumele sînt fierte pe jumătate, se adaugă urzici, ceapă verde și se continuă fierberea. La legumele fierte, se adaugă orez, borș și se mai fierb încă 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește caldă.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — urzici          | kg  | 1,000                         | 400 g                               |
| — ceapă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă verde     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — borș *)         | l   | 1,500                         |                                     |
| — leuștean verde  | kg  | 0,030                         | 400 g                               |
| — sare            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## b. CIORBE DIN LEGUME ȘI OASE

### 320. CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU LOBODĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Loboda se curăță, se spală în mai multe ape și se taie fișii. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Tarhonul se spală, se opărește și se taie mărunț. Ceapa verde și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, ceapă și țelină înăbușite în ulei. Când legumele sînt aproape fierte, se adaugă ceapă verde, orez și lobodă. După 10 minute de fierbere, se adaugă oțet și compoziția formată din făină, gălbenușuri și smîntînă sau iaurt, împreună cu tarhon și sare și se fierb circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lobodă           | kg  | 1,500                         | 400 g                               |
| — ceapă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă verde      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — tarhon verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — iaurt            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau smîntînă **) | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă              |     |                               |                                     |
| — (3 gălbenușuri)  | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pătrunjel verde  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°          | l   | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt

### 321. CIORBĂ CU DOVLECEI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Țelina, morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și ceapă înăbușite în ulei. Când legumele sînt aproape fierte, se adaugă orez, oțet, dovlecei și compoziția preparată din făină cu smîntînă sau iaurt. Se adaugă suc de lămîie, mărar și sare și se fierb 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei                        |     |                               | 400 g                               |
| — proaspeți                       | kg  | 1,600                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă **)                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt                       | kg  | 0,400                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 3,000                         |                                     |
| — orez                            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°                         | l   | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare de lămîie                  | kg  | 0,005                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

## 322. CIORBĂ CU DOVLECEI (À LA GREC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfec-tează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Supa de oase se pre-pară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu țelina, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și ceapă înăbușită în ulei. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă dovlecei și orez și se continuă fierberea. Se adaugă compoziția formată din gălbenușuri, făină și smîntînă sau iaurt. Se adaugă mărar verde, suc de lămîie și se mai fierbe circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți              | kg  | 1,600                         | 400 g                               |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă *)                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt                       | kg  | 0,400                         |                                     |
| — orez                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă (3 gălbenușuri)             | kg  | 0,075                         |                                     |
| — supă de oase **)                | kg  | 3,000                         |                                     |
| — lămîie                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau sare                        |     |                               |                                     |
| — de lămîie                       | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există iaurt.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 323. CIORBĂ CU DOVLECEI UMPLUȚI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Dovleceii (nu prea mari și apropiați între ei ca mărime) se spală, se curăță de coajă și li se scoate miezul. Ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfec-tează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impu-rități, se spală și se fierbe jumătate din canti-tate. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Carnea de vită se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu orezul fiert, albușurile de ou, sare, piper, jumătate din can-titatea de pătrunjel verde și ceapă. Dovleceii se umplu cu această compoziție, se așază într-o tavă cu ulei, se adaugă supă de oase (500 g) și se fierb înăbușit la cuptor. Se stropesc, din cînd în cînd, cu supă de oase. Ciorba se pre-pară astfel : în supa de oase strecurată, se fierb restul de ceapă, țelină, morcovi, pătrunjel ră-

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți       | kg  | 2,000                         | — dovlecei umpluți 150 g            |
| — morcovi                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,100                         | — ciorbă 250 g                      |
| — mărar verde              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,450                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 2,500                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau smîntînă **)         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — orez                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — lămîie                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau sare                 |     |                               |                                     |
| — de lămîie                | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

dăcină și orezul rămas. Când legumele sînt fierte, se adaugă sucul de lămîie și o compoziție formată din făină, gălbenușuri, iaurt sau smîntînă și puțină supă. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu cite un dovlecel umplut, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

### 324. CIORBĂ CU FASOLE VERDE

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole verde proaspătă | kg  | 1,200                         | 400 g                               |
| — ceapă                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete        | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — mărar verde            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă **)           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt              | kg  | 0,400                         |                                     |
| — oțet 9°                | l   | 0,050                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)        | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fasolea verde se curăță, se spală în mai multe ape și se taie în bucăți mari. Morcovii și ceapa se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu ceapă și morcovi înăbușiți în ulei și fasole verde. Cînd fasolea este aproape fiartă, se adaugă pastă de tomate, roșii, mărar verde și făină dizolvată în 100 g supă de oase. Se fierb împreună circa 15 minute, iar spre sfîrșitul fierberii, se adaugă sare și oțet.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

### 325. CIORBĂ CU PRAZ

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — praz                            | kg  | 1,200                         | 400 g                               |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ardei gras                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — leuștean verde                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 3,000                         |                                     |
| — smîntînă **)                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt                       | kg  | 0,400                         |                                     |
| — lămîie sau sare de lămîie       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez                            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală și se taie rondele. Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fișii.

##### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, țelină, păstîrnac și pătrunjel rădăcină, ardei gras, ceapă și praz înăbușiți în ulei. Se adaugă orez și compoziția preparată din smîntînă sau iaurt cu făină și se continuă fierberea. Se adaugă leuștean verde, suc de lămîie și sare și se fierb încă 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 326. CIORBĂ CU TARHON

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii. Tarhonul, mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, ceapă, ardei grași și cartofi. Cînd legumele sînt fierte se adaugă orez, mărar, compoziția preparată din făină, gălbenușuri și smîntînă, tarhon, oțet și sare și se mai fierbe încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         | 400 g                               |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — tarhon verde                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi                         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 3,000                         |                                     |
| — smîntînă **                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt                       | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă                             |     |                               |                                     |
| — (3 gălbenușuri)                 | kg  | 0,075                         |                                     |
| — orez                            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°                         | l   | 0,050                         |                                     |
| — ardei gras                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

## 327. CIORBĂ CU VARZĂ ALBĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii, țelina, pătrunjelul și păstîrnacul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Varza se curăță, se spală și se taie careuri mari. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne. Lămîia se spală și se extrage sucul. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe cu morcovi, țelină, pătrunjel, păstîrnac și ceapă, înăbușite în ulei și 200 g supă. Se adaugă varză, piper boabe. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă pastă de tomate amestecată cu făină, suc de lămîie, sare și se fierb circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă                      | kg  | 1,500                         | 400 g                               |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel și păstîrnac rădăcină | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă *)                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt                       |     |                               |                                     |
| — supă de oase **)                | kg  | 3,000                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — lămîie sau                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare de lămîie                  | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) numai cînd nu există iaurt.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 328. CIORBĂ DIN LEGUME PROASPETE

| Materii prime                           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                               | kg  | 0,400                         | <b>400 g</b>                        |
| — morcovi                               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ardei gras                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — dovlecei proaspeți                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel și păstirnac rădăcină       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă sau conservată | kg  | 0,270                         |                                     |
| — mazăre verde sau conservă             | kg  | 0,160                         |                                     |
| — pătrunjel verde                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — varză albă                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — leuștean verde                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — supă de oase *)                       | kg  | 2,000                         |                                     |
| — ulei                                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — borș *)                               | l   | 1,500                         |                                     |
| — sare                                  | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, păstirnacul, țelina, pătrunjelul rădăcină și ardei se curăță, se spală și se taie felii. Fasolea și mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierb; când se folosesc conserve, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Varza și dovleceii se curăță și se taie cuburi. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă. Borșul se fierbe și se strecoară. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Morcovii, pătrunjelul, păstirnacul, țelina rădăcină, ceapa și ardei se înăbușă în ulei cu 200 g supă. Se adaugă în supa de oase împreună cu cartofi, varză și dovlecei. Când legumele sînt fierte se adaugă mazăre verde, fasole verde, roșii, pastă de tomate, borș și sare. După circa 5 minute de fierbere, se adaugă leuștean verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 329. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DIN LEGUME

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — supă de oase *)                 | kg  | 3,000                         | <b>400 g</b>                        |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ardei iute                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,500                         |                                     |
| — cartofi                         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                           | l   | 0,300                         |                                     |
| — oțet 9°                         | l   | 0,025                         |                                     |
| — boia de ardei dulce             | kg  | 0,005                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — păstirnac și pătrunjel rădăcină | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mazăre conservă                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — fasole verde conservă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ardei gras                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — varză albă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Morcovii, țelina, păstirnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie triunghiuri. Varza se curăță, se spală și se taie careuri. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardei grași se curăță, se spală și se taie fișii. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Laptele se fierbe și se răcește. Ardeiul iute se spală. Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe cu morcovi, țelină, ceapă, păstirnac, pătrunjel rădăcină, cartofi, varză și ardei gras, înăbușite în ulei. Când legumele sînt aproape fierte, se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole verde, boia, orez, roșii, lapte, sare, oțet și se mai fierb circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte, cu ardei iute.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Sfecla, ardei, țelina, morcovii se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Varza se curăță, se spală și se taie fișii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Roșiile se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu varză, morcovi, țelină și ceapă, înăbușite în ulei, sfeclă roșie, cartofi și ardei. Când legumele sînt fierte, se adaugă roșii, suc de lămîie, sare și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se fierb circa 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi         | kg  | 0,600                         |                                     |
| — sfeclă roșie    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ardei gras      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,200                         |                                     |
| — varză albă      | kg  | 0,500                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,800                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă **)    | kg  | 0,200                         |                                     |
| sau iaurt         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 3,000                         |                                     |
| — lămîie, sau     | kg  | 0,100                         |                                     |
| sare de lămîie    | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

## c. CIORBE DIN LEGUME ȘI CARNE

## 331. CIORBĂ CU CARNE DE BERBEC ȘI LEGUME

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de berbec se spală, se porționează, se opărește, se spală în două, trei ape reci. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și țelina se curăță, se spală și se taie triunghiuri sau cuburi. Ardeiul gras, cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie în sferturi. Leușteanul, pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

## Tehnica preparării

Carnea se pune la fiert în apă rece (circa 3,5 l) cu sare. Se îndepărtează spuma. Cînd carnea este fiartă pe jumătate se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, ceapă, cartofi, ardei gras și se continuă fierberea. Se adaugă pastă de tomate, borș și roșii și se fierbe circa 5 minute. Se adaugă leuștean.

## Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec cu os           | kg  | 1,100                         | — carne cu os 70 g                  |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         | — ciorbă 330 g                      |
| — ceapă                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi                         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ardei gras                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — leuștean verde                  | kg  | 0,030                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,030                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — borș *) sau                     | l   | 1,500                         |                                     |
| sare de lămîie                    | kg  | 0,005                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### 332. CIORBĂ DE CRAP

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Peștele fără cap și intestine se curăță, se spală și se porționează. Leușteanu și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

##### Tehnica preparării

Legumele tăiate (morcovi, ceapă, păstîrnac, pătrunjel) se fierb în apă clocotită cu sare. După ce se fierb, se adaugă pastă de tomate și borș. După circa 5 minute de fierbere, se adaugă bucățile de crap și se fierb împreună. Se spumează, se adaugă roșii și se mai fierb circa 5 minute. Se adaugă leușteanu și o parte din pătrunjelul verde.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### 333. CIORBĂ BĂNĂȚEANĂ CU CARNE DE IEPURE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de iepure (de la git, piept) se tranșează în cîte două bucăți la porție. Ceapa, țelina, morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în 4 l apă cu sare, îndepărtîndu-se spuma. Cînd carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, țelină, ceapă și se continuă fierberea. Cînd este aproape gata, se adaugă vin roșu amestecat cu singele de iepure, tarhon, cimbru, ulei și oțet. Se mai fierbe 5—10 minute, se retrage vasul de pe foc și se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap                   | kg  | 1,400                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         | — pește                             |
| — leușteanu verde                 | kg  | 0,050                         | 100 g                               |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,030                         | — ciorbă                            |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină | kg  | 0,200                         | 300 g                               |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,800                         |                                     |
| — conserve                        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — borș *) sau                     | l   | 1,500                         |                                     |
| — sare de lămiie                  | kg  | 0,005                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de iepure cu os | kg  | 1,300                         |                                     |
| — morcovi               | kg  | 0,350                         | — carne                             |
| — ceapă                 | kg  | 0,200                         | cu os 90 g                          |
| — cimbru                | kg  | 0,001                         | — ciorbă                            |
| — pătrunjel verde       | kg  | 0,050                         | 310 g                               |
| — țelină rădăcină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — tarhon uscat          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°               | l   | 0,010                         |                                     |
| — vin roșu              | l   | 0,050                         |                                     |
| — sînge de iepure       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,040                         |                                     |



### 334. CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MIEL

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală. Morcovii, țelina, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelina, păstîrnac și pătrunjel rădăcină, ceapă înăbușite în ulei. Carnea fiartă se scoate separat, se porționează și se adaugă în ciorbă. Se continuă fierberea, adăugîndu-se ceapă verde, orez și compoziția din gălbenușuri, făina și smîntînă, împreună cu tarhon, oțet și sare și se mai fierb circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

### 335. CIORBĂ CU CARNE DE MIEL (À LA GREC)

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de miel se spală. Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage suc. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelina, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și ceapă înăbușite în ulei. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează. Se continuă fierberea, adăugîndu-se orez, ceapă verde și compoziția din gălbenușuri, făină și smîntînă sau iaurt și se fierb 10 minute. Se adaugă mărar verde, suc de lămîie și sare și se mai fierb circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit  |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------|
| — carne de miel cu os             | kg  | 0,850                         | — carne cu os 60 g<br>— ciorbă 340 g |
| — ceapă verde                     | kg  | 0,200                         |                                      |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                      |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                      |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                      |
| — tarhon verde                    | kg  | 0,050                         |                                      |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,200                         |                                      |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                      |
| — ulei                            | kg  | 0,050                         |                                      |
| — smîntînă                        | kg  | 0,200                         |                                      |
| — ouă (3 gălbenușuri)             | kg  | 0,075                         |                                      |
| — orez                            | kg  | 0,075                         |                                      |
| — oțet 9°                         | l   | 0,050                         |                                      |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                      |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                      |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit  |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------|
| — carne de miel cu os             | kg  | 0,850                         | — carne cu os 60 g<br>— ciorbă 340 g |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                      |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                      |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                      |
| — ceapă verde                     | kg  | 0,200                         |                                      |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,200                         |                                      |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                      |
| — ulei                            | kg  | 0,050                         |                                      |
| — smîntînă *)                     | kg  | 0,200                         |                                      |
| — sau iaurt                       | kg  | 0,400                         |                                      |
| — orez                            | kg  | 0,075                         |                                      |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                      |
| — ouă (3 gălbenușuri)             | kg  | 0,075                         |                                      |
| — lămîie                          | kg  | 0,100                         |                                      |
| — sau sare                        |     |                               |                                      |
| — de lămîie                       | kg  | 0,003                         |                                      |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                      |

\*) numai cînd nu există iaurt.

### 336. CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MÎNZAT

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Pătrunjelul rădăcină, păstirnacul și morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, păstirnac, pătrunjel rădăcină, ceapă și se fierb împreună. Se adaugă orez, tarhon și compoziția formată din gălbenușuri, făină, smântină. După 10 minute de fierbere, se adaugă oțet și sare.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

### 337. CIORBĂ CU CARNE DE MÎNZAT (À LA GREC)

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de mînzat se spală și se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, păstirnacul, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare, se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstirnac, pătrunjel rădăcină și țelină și se fierb circa 20 minute. Când carnea și legumele sînt fierte se adaugă orez și compoziția formată din gălbenușuri, făină și smîntină sau iaurt și se fierb 10 minute. Se adaugă suc de lămîie, sare și mărar verde și se mai fierb circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit        |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------|
| — cap de piept de mînzat cu os    | kg  | 1,000                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                            |
| — pătrunjel rădăcină și păstirnac | kg  | 0,200                         |                                            |
| — tarhon verde                    | kg  | 0,050                         |                                            |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                            |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                            |
| — smîntină                        | kg  | 0,200                         |                                            |
| — orez                            | kg  | 0,100                         |                                            |
| — ouă<br>(3 gălbenușuri)          | kg  | 0,075                         |                                            |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                            |
| — oțet 9°                         | l   | 0,050                         |                                            |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                            |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit        |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------|
| — cap de piept de mînzat cu os    | kg  | 1,000                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — pătrunjel rădăcină și păstirnac | kg  | 0,200                         |                                            |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                            |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                            |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                            |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                            |
| — ouă<br>(3 gălbenușuri)          | kg  | 0,075                         |                                            |
| — smîntină *)<br>sau iaurt        | kg  | 0,200<br>0,400                |                                            |
| — lămîie<br>sau sare<br>de lămîie | kg  | 0,100<br>0,003                |                                            |
| — orez                            | kg  | 0,100                         |                                            |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                            |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                            |

\*) numai cînd nu există iaurt.

### 338. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE MÎNZAT

| Materii prime                                                    | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit  |
|------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------|--------------------------------------------|
| — morcovi                                                        | kg  | 0,200                               | — carne<br>cu os 40 g<br>— ciorbă<br>360 g |
| — pătrunjel rădă-<br>cină și păstirnac                           | kg  | 0,200                               |                                            |
| — țelină rădăcină                                                | kg  | 0,200                               |                                            |
| — ceapă                                                          | kg  | 0,200                               |                                            |
| — cartofi                                                        | kg  | 0,500                               |                                            |
| — ardei gras                                                     | kg  | 0,100                               |                                            |
| — varză albă                                                     | kg  | 0,200                               |                                            |
| — roșii proaspete                                                | kg  | 0,500                               |                                            |
| sau conservă                                                     | kg  | 0,250                               |                                            |
| — leuștean verde                                                 | kg  | 0,050                               |                                            |
| — mazăre<br>conservă                                             | kg  | 0,100                               |                                            |
| — fasole verde<br>conservă                                       | kg  | 0,200                               |                                            |
| — pastă de tomate                                                | kg  | 0,050                               |                                            |
| — pătrunjel verde                                                | kg  | 0,050                               |                                            |
| — carne de mînzat<br>de calitate<br>superioară<br>(pulpă, spată) | kg  | 0,750                               |                                            |
| — borș *)                                                        | l   | 1,500                               |                                            |
| sau sare                                                         |     |                                     |                                            |
| de lămîie                                                        | kg  | 0,005                               |                                            |
| — sare                                                           | kg  | 0,040                               |                                            |

\*) se preia rețeta respectivă.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Morcovii, păstirnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina se curăță, se spală și se taie triunghiuri. Ardeii se curăță, se spală și se taie fișii. Varza se curăță și se taie careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Fasolea și mazărea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 2 l) cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstirnac și pătrunjel rădăcină, țelină și se fierb împreună. Se adaugă varză, ardei gras, cartofi și se continuă fierberea. Când cartofii au fiert, se adaugă mazăre și fasole conservă, pastă de tomate, borș, roșii, sare și se mai fierb circa 5 minute. Se adaugă leuștean și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

### 339. CIORBĂ CU CARNE DE PUI

| Materii prime                                         | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit  |
|-------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------|--------------------------------------------|
| — carne de pui<br>calitatea I fără<br>cap și picioare | kg  | 0,900                               | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — morcovi                                             | kg  | 0,300                               |                                            |
| — țelină rădăcină                                     | kg  | 0,200                               |                                            |
| — ceapă                                               | kg  | 0,200                               |                                            |
| — varză albă                                          | kg  | 0,250                               |                                            |
| — pătrunjel rădă-<br>cină și păstirnac                | kg  | 0,200                               |                                            |
| — roșii proaspete                                     | kg  | 0,400                               |                                            |
| sau conservă                                          | kg  | 0,200                               |                                            |
| — pastă de tomate                                     | kg  | 0,050                               |                                            |
| — leuștean verde                                      | kg  | 0,050                               |                                            |
| — pătrunjel verde                                     | kg  | 0,050                               |                                            |
| — cartofi                                             | kg  | 0,400                               |                                            |
| — borș *)                                             | l   | 1,500                               |                                            |
| sau sare                                              |     |                                     |                                            |
| de lămîie                                             | kg  | 0,005                               |                                            |
| — sare                                                | kg  | 0,040                               |                                            |

\*) se preia rețeta respectivă.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Morcovii, țelina, ceapa, păstirnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Varza se curăță și se taie fișii subțiri. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

##### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă (circa 2 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstirnac, ceapă, varză și cartofi și se fierb circa 20 minute. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează. Se adaugă pastă de tomate, roșii, borș, leuștean și se continuă fierberea circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 340. CIORBĂ CU CARNE DE PUI (À LA GREC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară și se spală. Morcovii, țelina, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Mărarul verde se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelina, ceapă, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și se fierb 20 minute. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează. Cînd legumele sînt fierte, se adaugă orez și compoziția formată din smîntînă sau iaurt, făină, sare și gălbenușuri și se fierb circa 10 minute. Se adaugă suc de lămîie și mărar verde și se mai fierb 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

## 341. CIORBĂ CU CARNE DE PUI ȘI ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară și se spală. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc și se decojesc. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Leușteanul, pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelina și ceapă. Cînd carnea și legumele sînt fierte, se adaugă roșii și orez. Carnea se scoate separat și se porționează. Se continuă fierberea circa 10 minute. Se adaugă leuștean verde și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit        |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 0,900                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — morcovi                                      | kg  | 0,200                         |                                            |
| — țelină rădăcină                              | kg  | 0,200                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac              | kg  | 0,200                         |                                            |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — orez                                         | kg  | 0,100                         |                                            |
| — smîntînă *                                   | kg  | 0,200                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — sau iaurt                                    | kg  | 0,400                         |                                            |
| — făină                                        | kg  | 0,050                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — ouă (3 gălbenușuri)                          | kg  | 0,075                         |                                            |
| — lămîie                                       | kg  | 0,100                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — sau sare de lămîie                           | kg  | 0,003                         |                                            |
| — mărar verde                                  | kg  | 0,050                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — sare                                         | kg  | 0,040                         |                                            |

\*) numai cînd nu există iaurt.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit        |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 0,900                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — roșii proaspete sau conservă                 | kg  | 2,000                         |                                            |
| — morcovi                                      | kg  | 1,000                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         |                                            |
| — țelină rădăcină                              | kg  | 0,100                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — orez                                         | kg  | 0,100                         |                                            |
| — leuștean verde                               | kg  | 0,030                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                            |
| — sare                                         | kg  | 0,040                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
|                                                |     |                               |                                            |

## 342. CIORBĂ DIN MĂRUNTAIE DE PUI (À LA GREC)

| Materii prime                           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pipote de pui                         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — tacimuri de pui (gît, aripi, spinare) | kg  | 0,900                         | — măruntaie 70 g                    |
| — țelină rădăcină                       | kg  | 0,200                         | — ciorbă 330 g                      |
| — morcovi                               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă *                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt                             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — făină                                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă (3 gălbenușuri)                   | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lămîie                                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau sare de lămîie                    | kg  | 0,003                         |                                     |
| — supă de oase **)                      | kg  | 3,500                         |                                     |
| — orez                                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                  | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există iaurt.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Măruntaiele de pui se curăță și se spală. Morcovii, țelina, ceapa, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu măruntaiele de pui, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstîrnac și pătrunjel rădăcină. Cînd măruntaiele de pui și legumele sînt fierte, se adaugă orez și compoziția din gălbenușuri, făină, smîntînă sau iaurt și se fierb 10 minute. Se adaugă suc de lămîie, mărar și sare și se mai fierb circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

## 343. CIORBĂ DE POTROACE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Măruntaiele de pui se spală, se curăță și se opăresc. Ceapa, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Leușteanul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Zeama de varză se fierbe și se strecoară. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Măruntaiele de pui se fierb în supă de oase cu sare și se spumează. Se adaugă legumele (ceapa, morcovi, țelină, păstîrnac și pătrunjel rădăcină) și se continuă fierberea. Cînd legumele și măruntaiele de pui sînt aproape fierte se adaugă pasta de tomate, roșii, zeamă de varză și orez fiert. Se mai fierb circa 10 minute. Se adaugă leuștean verde și sare.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în supieră, bol sau cană. Se servește fierbinte.

| Materii prime                             | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — tacimuri de pui (gît, aripi și spinare) | kg  | 0,900                         | — măruntaie 70 g                    |
| — pipote de pui                           | kg  | 0,300                         | — ciorbă 330 g                      |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — supă de oase *)                         | kg  | 2,000                         |                                     |
| — roșii proaspete                         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — morcovi                                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — orez                                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pastă de tomate                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zeamă de varză                          | l   | 1,500                         |                                     |
| — leuștean verde                          | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                                    | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 344. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie triunghiuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Varza se curăță, se spală și se taie careuri. Cartofii se spală se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ardeii se curăță, se spală și se taie fișii. Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Borșul se fierbe și se strecoară. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

#### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă (circa 2,5 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, ardei, cartofi și varză și se fierb împreună. Carnea fiartă se scoate, se porționează, se introduce în ciorbă și se continuă fierberea. Se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole, roșii, borș, leuștean și sare și se mai fierb circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit        |
|-------------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------|
| — carne de pui fără cap și picioare | kg  | 0,900                         | — carne<br>cu os 60 g<br>— ciorbă<br>340 g |
| — morcovi                           | kg  | 0,200                         |                                            |
| — pastă de tomate                   | kg  | 0,050                         |                                            |
| — țelină rădăcină                   | kg  | 0,200                         |                                            |
| — ceapă                             | kg  | 0,200                         |                                            |
| — cartofi                           | kg  | 0,500                         |                                            |
| — ardei gras                        | kg  | 0,150                         |                                            |
| — varză albă                        | kg  | 0,200                         |                                            |
| — roșii proaspete                   | kg  | 0,500                         |                                            |
| — sau conservă                      | kg  | 0,250                         |                                            |
| — leuștean verde                    | kg  | 0,050                         |                                            |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină   | kg  | 0,200                         |                                            |
| — mazăre conservă                   | kg  | 0,100                         |                                            |
| — fasole conservă                   | kg  | 0,200                         |                                            |
| — pătrunjel verde                   | kg  | 0,050                         |                                            |
| — borș *)                           | l   | 1,500                         |                                            |
| — sau sare de lămiie                | kg  | 0,005                         |                                            |
| — sare                              | kg  | 0,040                         |                                            |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 345. CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunț. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3,5 l) cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și se fierb împreună. Când carnea și legumele au fiert, se adaugă orez, tarhon și compoziția preparată din gălbenușuri, făină și smîntînă împreună cu oțet, sare și se continuă fierberea circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară (pulpă, spată) | kg  | 0,700                         | — carne 40 g<br>— ciorbă<br>360 g   |
| — morcovi                                          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — tarhon verde                                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — orez                                             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă                                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă (3 gălbenușuri)                              | kg  | 0,075                         |                                     |
| — făină                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°                                          | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare                                             | kg  | 0,030                         |                                     |

## 346. CIORBĂ CU CARNE DE PORC (À LA GREC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală și se porționează. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, țelină, ceapă. Cînd carnea și legumele sînt aproape fierte se adaugă orez. compoziția din gălbenușuri, făină și smîntînă sau iaurt și se fierb 10 minute; se adaugă suc de lămîie, mărar verde și sare și se mai fierb 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit  |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------|
| — piept de porc cu os             | kg  | 1,000                         | — carne cu os 60 g<br>— ciorbă 360 g |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                      |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                      |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                      |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,200                         |                                      |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                      |
| — smîntînă *) sau iaurt           | kg  | 0,200                         |                                      |
| — ouă (3 gălbenușuri)             | kg  | 0,075                         |                                      |
| — orez                            | kg  | 0,100                         |                                      |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                      |
| — lămîie sau sare de lămîie       | kg  | 0,100                         |                                      |
| — sare                            | kg  | 0,003                         |                                      |
|                                   | kg  | 0,040                         |                                      |

\*) numai cînd nu există iaurt.

## 347. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie triunghiuri. Varza se curăță, se spală, și se taie careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie fișii. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă varză, morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și ceapă și se fierb împreună. Se continuă fierberea, adăugîndu-se cartofi și ardei gras. Se adaugă pastă de tomate, mazăre și fasole, roșii, borș, leuștean, sare și se mai fierb circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară (pulpă, spată) | kg  | 0,700                         | — carne 40 g<br>— ciorbă 360 g      |
| — morcovi                                          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                                          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ardei gras                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — varză albă                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete                                  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — leuștean verde                                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate                                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mazăre conservă                                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — fasole verde conservă                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — borș *)                                          | l   | 1,500                         |                                     |
| — sau sare de lămîie                               | kg  | 0,005                         |                                     |
| — sare                                             | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 348. CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ (À LA GREC)

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I        | kg  | 0,750                         | — carne 40 g<br>— ciorbă 360 g      |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă *)                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| sau iaurt                         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă (3 gălbenușuri)             | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lămîie                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| sau sare de lămîie                | kg  | 0,003                         |                                     |
| — orez                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) numai cînd nu există iaurt.

## Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și ceapă și se fierb împreună. Se continuă fierberea, adăugînd orez și compoziția formată din gălbenușuri, făină și smîntînă sau iaurt. Se adaugă mărar, suc de lămîie și sare și se mai fierb circa 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

## 349. CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ȘI LEGUME

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I        | kg  | 0,750                         | — carne 40 g<br>— ciorbă 360 g      |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                         | kg  | 0,900                         |                                     |
| — varză dulce                     | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — borș *)                         | l   | 1,500                         |                                     |
| sau sare de lămîie                | kg  | 0,003                         |                                     |
| — leuștean verde                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală și se porționează. Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Varza dulce se curăță, se spală și se taie careuri. Pătrunjelul verde și leușteanul se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Borșul se fierbe și se strecoară.

## Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare, se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă țelină, morcovi, pătrunjel rădăcină și păstîrnac, ceapă, cartofi și varză. Cînd cartofii au fost fierti, se adaugă pastă de tomate, roșii, leuștean verde, borș și sare. Se fierb încă 5 minute.

## Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.



## 350. CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ȘI VARZĂ

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă                      | kg  | 1,300                         |                                     |
| — carne de vită calitate I        | kg  | 0,750                         | — carne 40 g<br>— ciorbă 360 g      |
| — morcovi                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — iaurt                           | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°                         | l   | 0,025                         |                                     |
| — boia de ardei dulce             | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală și se porționează. Varza se curăță, se spală și se taie careuri mici. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea de vită se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, varză, pastă de tomate, roșii, boia și se fierb împreună. Din gălbenușuri, făină și iaurt se prepară o compoziție, care se adaugă în ciorbă. Se continuă fierberea 10 minute, adăugându-se oțet și sare.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

## 351. CIORBĂ CU PERIȘOARE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu 100 g ceapă. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește (50 g). Borșul se fierbe și se strecoară. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe cu morcovi, ceapă, țelină, păstîrnac și pătrunjel rădăcină, circa 20 minute. Carnea tocată se amestecă cu ou, sare, orez opărit și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează în perișoare care se rotunjesc și se așază pe un platou stropit cu apă. Perișoarele obținute și restul de orez se adaugă în ciorbă. Când perișoarele sînt fierte, se adaugă pastă de tomate, roșii și se fierb împreună circa 5 minute. Se adaugă borș și leuștean verde și se continuă fierberea încă 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

\*) se preiau rețetele respective.

## 352. CIORBĂ CU PERIȘOARE (À LA GREC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță și se spală; 100 g ceapă se taie mărunt, iar restul se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa tăiată sferturi. Morcovii, țelina rădăcină, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală; 50 g se opăresc. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri de la 3 ouă. Lămiia se spală și i se extrage sucul. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

În supa de oase, se fierbe ceapă, morcovi, țelină rădăcină, pătrunjel rădăcină și păstîrnac. În carnea tocată se adaugă 1 ou (50 g), sare, pătrunjel verde și orezul opărit. Se amestecă pentru omogenizarea compoziției și se porționează în perișoare, care se rotunjesc și se așază pe un platou stropit cu apă. Când legumele sînt fierte pe jumătate, se adaugă restul de orez, perișoarele și se mai fierb circa 20 minute. Se prepară o compoziție din făină amestecată cu smîntînă sau iaurt și 3 gălbenușuri de ou și se adaugă în ciorbă. Se fierb circa 10 minute, se adaugă suc de lămîie și mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I        | kg  | 0,550                         | — perișoare 60 g<br>— ciorbă 340 g  |
| — orez                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 0,125                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntînă **)                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt                       | kg  | 0,400                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămîie sau sare de lămîie       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 3,000                         |                                     |
|                                   |     | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

## 533. CIORBĂ CU PERIȘOARE SPECIALE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de vită și porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și țelina se curăță, se spală, se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ou, jumătate din cantitatea de ceapă și pătrunjel verde. Compoziția obținută se împarte în cîte 4—6 perișoare la o porție, fiecare se rotunjesc și se așază pe un platou stropit cu apă. În supa de oase se fierb: morcovi, țelină, păstîrnac și pătrunjel rădăcină. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă perișoarele, iar după 15 minute, orez, pastă de tomate, roșii, sare, borș și leuștean. Se fierbe încă 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu cîte 4—6 perișoare la o porție și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I        | kg  | 0,500                         | — perișoare 60 g<br>— ciorbă 340 g  |
| — carne de porc calitate I        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — leuștean verde                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă    | kg  | 0,800                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — borș *)                         | l   | 1,500                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 354. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se porționează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina se curăță, se spală și se taie triunghiuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie fișii. Ardeii se curăță, se spală și se taie fișii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Varza se curăță și se taie careuri. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează, în 75 ml apă. Borșul se fierbe și se strecoară. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se spală.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare, și se spumează. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă legumele (morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină, ceapă, varză, cartofi și ardei) și se fierb împreună. Când legumele și carnea sînt fierte, se adaugă pastă de tomate, roșii, mazăre și fasole conservă, borș și sare. Se mai fierb circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                                        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I superioară (pulpă, spată) | kg  | 0,750                         | — carne 40 g<br>— ciorbă 360 g      |
| — morcovi                                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                                            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ardei gras                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — varză albă                                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete                                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sau conservă                                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate                                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mazăre conservă                                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — fasole verde conservă                              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — borș *)                                            | l   | 1,500                         |                                     |
| — leuștean verde                                     | kg  | 0,030                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                    | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                                               | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 355. CIORBĂ DE BURTĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Amestecul pentru ciorbă de burtă se opărește și se spală. Ouăle se spală, se dezinfec-tează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Morcovii și țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie în două sau patru, pe lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie în două. Usturoiul se curăță, se spală; 50 g se lasă întreg, iar 50 g se zdrobește. Gogoșarii roșii în oțet se taie fișii lungi.

#### *Tehnica preparării*

Amestecul pentru ciorba de burtă se fierbe, circa 6 ore în 8 litri de apă, se spumează, se adaugă morcovi, ceapă, țelină rădăcină, piper, usturoi întreg și sare. După fierbere, carnea se taie fișii subțiri, lungi de circa 5 cm. Zeama se strecoară și se toarnă peste carne. Separat, se amestecă făina cu iaurt sau smîntînă, gălbenușuri și se toarnă treptat în ciorbă, amestecînd continuu. Se adaugă oțet, gogoșari și usturoiul zdrobit amestecat cu 200 g zeamă de la ciorbă și strecurat. Se mai fierb încă 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

| Materii prime                    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — amestec pentru ciorbă de burtă | kg  | 2,500                         | — burtă 100 g<br>— ciorbă 300 g     |
| — morcovi                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper boabe                    | kg  | 0,002                         |                                     |
| — iaurt*)                        | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau smîntînă                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă (3 gălbenușuri)            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — făină                          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — oțet 9°                        | l   | 0,070                         |                                     |
| — sare                           | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există iaurt.

# E. B O R Ş U R I

## a. BORŞURI DIN LEGUME

### 356. BORŞ MOLDOVENESC CU FASOLE BOABE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fasolea se alege de impurități, se spală și se ține în apă rece 12 ore. Se fierbe în apă, îndepărtându-se apa după 10—15 minute de fierbere, se adaugă apă fierbinte și se continuă fierberea. Morcovii, ceapa, țelina și ardeii se curăță, se spală și se taie mărunt. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Borșul se fierbe și se strecoară.

##### Tehnica preparării

Cînd fasolea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină și ceapă înăbușite în ulei, ardei, cimbru și foi de dafin. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă roșii, sare și se continuă fierberea încă 10 minute, se adaugă borșul, leușteanul și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se mai fierb 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole boabe                 | kg  | 0,500                         | <b>400 g</b>                        |
| — morcovi                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — leuștean verde               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400<br>0,200                |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — borș *)                      | l   | 1,500                         |                                     |
| — foi de dafin                 | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## b. BORŞURI DIN LEGUME ŞI CARNE

### 357. BORŞ CU CARNE DE MIEL

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de miel se porționează, se opărește și se spală cu apă rece. Ceapa uscată și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

##### Tehnica preparării

Morcovii și țelina se fierb în apă cu sare. Se adaugă ceapă și se fierb împreună. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă borș, ceapă verde, ulei și se mai fierb circa 5 minute. Se scot morcovii și țelina. Se adaugă leuștean și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit    |
|-----------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------|
| — carne de miel cu os | kg  | 0,850                         | <b>carne cu os 60 g<br/>borș 340 g</b> |
| — ceapă               | kg  | 0,200                         |                                        |
| — ceapă verde         | kg  | 0,200                         |                                        |
| — morcovi             | kg  | 0,100                         |                                        |
| — țelină rădăcină     | kg  | 0,200                         |                                        |
| — ulei                | kg  | 0,050                         |                                        |
| — borș *)             | l   | 1,500                         |                                        |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,030                         |                                        |
| — leuștean verde      | kg  | 0,030                         |                                        |
| — sare                | kg  | 0,040                         |                                        |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 358. BORȘ DIN CAP DE MIEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Capetele de miel se curăță, se spală și se țin în apă circa 2 ore pentru a se elimina singele, schimbându-se apa. Ceapa, morcovii, țelina și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

#### *Tehnica preparării*

Morcovii, țelina și ceapa se fierb în apă (circa 2 l) cu sare. După circa 30 minute, se adaugă capetele de miel și se spumează; când au fiert, se scot separat și se păstrează la cald. Ceapa verde se înăbușă în ulei și se adaugă împreună cu borș, leuștean verde și sare peste legumele fierte.

#### *Prezentarea și servirea*

Borșul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra și câte o jumătate de cap de miel la o porție, în borș sau separat. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ceapă                | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cap de miel (5 buc.) | kg  | 2,000                         | — cap de miel 150 g                 |
| — morcovi              | kg  | 0,250                         | — borș 300 g                        |
| — țelină rădăcină      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă verde          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — leuștean verde       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — borș *)              | l   | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 359. BORȘ MOLDOVENESC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie fișii înguste. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie fișii și se opăresc.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se fierb în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă legumele (ceapă, țelină, morcovi, pătrunjel rădăcină și păstîrnac) și castraveții murați. Când legumele și carnea sînt fierte, se adaugă borș și se continuă fierberea circa 10 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă leuștean verde și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Borșul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,750                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         | — carne 40 g                        |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,150                         | — borș 360 g                        |
| — morcovi                  | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — păstîrnac                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — castraveți murați        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — borș *)                  | l   | 1,500                         |                                     |
| — leuștean verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — capete și cozi de pește         | kg  | 1,400                         | — cap și cozi de pește 100 g        |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         | — borș 300 g                        |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — leuștean verde                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — borș *)                         | l   | 1,500                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă    | kg  | 0,800                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## Operații pregătitoare

Capetele și cozile de pește se curăță, se spală. Se scot osul amar și urechile. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Leușteanul, mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

## Tehnica preparării

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și ceapa se fierb în apă clocotită cu sare. Cînd legumele sînt fierte, se adaugă pasta de tomate și borș. După circa 5 minute de fierbere, se adaugă capetele și cozile de pește și se continuă fierberea. Se adaugă roșiile, mărar verde, leuștean verde, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și sare.

## Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 361. BORȘ POLONEZ

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 0,900                         | — carne cu os 60 g                  |
| — sfeclă roșie                                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — varză albă                                   | kg  | 0,300                         | — borș 340 g                        |
| — cartofi                                      | kg  | 0,500                         |                                     |
| — morcovi                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — costiță afumată                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă *) sau iaurt                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin                                 | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — oțet 9°                                      | l   | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                                  | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) numai cînd nu există iaurt.

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală și se porționează. Sfecla, morcovii, varza albă se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă.

## Tehnica preparării

Puii se fierb în apă (4 l) cu sare și se spumează. Se adaugă sfeclă, varză, morcovi, ceapă, cartofi, foi de dafin și piper. Cînd carnea și legumele sînt fierte, se adaugă pastă de tomate, costiță înăbușită în ulei și oțet. Se continuă fierberea circa 5 minute.

## Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,750                         | — carne 40 g<br>— borș 360 g        |
| — morcovi                  | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — varză dulce              | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sfeclă roșie             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — leuștean verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ardei gras               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină *)              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt                | kg  | 0,400                         |                                     |
| — borș **)                 | l   | 1,500                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) numai cînd nu există iaurt.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală, se curăță de pielice și se porționează. Morcovii, țelina, sfecla roșie, varza, ardeii grași și ceapa se curăță, se spală și se taie fișii. Cartofii se spală, se curăță și se taie cuburi. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii. Sfecla roșie se fierbe în borș (500 ml) pentru a-și menține culoarea. Borșul se fierbe și se strecoară. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare și se spumează. Morcovii, țelina, ceapa, varza și ardeii grași se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Cînd carnea este pe jumătate fiartă se adaugă legumele înăbușite și cartofii. Se adaugă roșiile, sfeclă și borș și se continuă fierberea circa 10 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă leuștean, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și sare.

### Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntină și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 363. BORȘ RUSESC CU RINICHI

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăți, pe lungime, se curăță de capsule, se țin în apă cu oțet 10 minute, se opăresc, se răcesc cu apă rece și se taie în fișii subțiri. Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie fișii subțiri. Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Cartofii se spală, se curăță și se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Făina se cerne. Supa de oase și borșul se prepară, folosind rețetele respective.

### Tehnica preparării

Rinichii opăriți se fierb în apă (circa 1 l) cu sare și foi de dafin și se spumează. Morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Supa de oase se fierbe, se adaugă legumele înăbușite, castraveți și cartofi, continuîndu-se fierberea. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă borș, sare și rinichii. Din făină, gălbenușuri, smîntină și puțină supă se prepară o compoziție care se adaugă la borș și se mai fierb circa 10 minute.

### Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rinichi de vită     | kg  | 0,800                         | 400 g                               |
| — morcovi             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — castraveți murați   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — țelină rădăcină     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri) | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)     | kg  | 2,000                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — foi de dafin        | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — făină               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — smîntină **)        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt           | kg  | 0,400                         |                                     |
| — oțet 9°             | l   | 0,050                         |                                     |
| — borș *)             | l   | 1,500                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se porționează. Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii, țelina și sfecla se curăță, se spală și se trec prin răzătoare. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se opărește și se taie. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Borșul se fierbe și se strecoară

## Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă legumele (morcovi, țelină, ceapă) înăbușite în ulei. Când legumele sînt aproape fierte se adaugă cartofi, sfeclă roșie, ceapă verde, spanac și se mai fierb împreună 10 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă roșii, borș și jumătate din cantitatea de mărar verde.

## Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu smîntînă, pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,750                         | — carne 40 g<br>— borș 360 g        |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — spanac                   | kg  | 1,000                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă verde              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sfeclă roșie             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — borș *)                  | l   | 1,500                         |                                     |
| — smîntînă **)             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt                | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există iaurt.

## 365. BORȘ CU SFECLĂ ȘI CARNE DE VITĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți. Sfecla se curăță de coajă și se spală; 1 kg se taie fișii înguste, iar 200 g sfeclă se rade fin. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie în fișii foarte înguste. Borșul se fierbe și se strecoară.

## Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Când carnea a fiert pe jumătate, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se continuă fierberea. Separat, se înăbușă în ulei sfecla tăiată fișii foarte înguste, se adaugă peste legume și carne. Din sfecla rasă se extrage sucul. Când au fiert carnea și legumele, se adaugă borșul. Se continuă fierberea circa 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu iaurt deasupra și 2—3 picături din sucul de sfeclă. Se servește fierbinte.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,750                         | — carne 40 g<br>— borș 360 g        |
| — sfeclă roșie             | kg  | 1,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — borș *)                  | l   | 1,500                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se porționează. Sfecla, morcovii, țelina și ardeii grași se curăță, se spală și se taie fișii înguste. Varza se curăță, se spală și se taie bucăți mari. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă. Borșul se fierbe și se strecoară. Sfecla se fierbe în borș (500 ml), pentru a-și menține culoarea.

## Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Legumele (varză, ceapă, țelină, morcovi, cartofi, ardei) se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă legumele înăbușite. Se adaugă roșii, sfeclă, borș, pastă de tomate, sare și se continuă fierberea circa 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde și smântină sau iaurt deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,750                         | — carne 40 g<br>— borș 360 g        |
| — sfeclă roșie             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — varză dulce              | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ardei gras               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină *)              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau iaurt                | kg  | 0,400                         |                                     |
| — borș **)                 | l   | 1,500                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) numai când nu există iaurt.

\*\*) se preia rețeta respectivă.



## A. MÎNCĂRURI DIN LEGUME

## a. PREPARATE DIN LEGUME

## 367. ANDIVE CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Andivele se curăță, se spală în mai multe ape și se crestează în patru.

*Tehnica preparării*

Andivele se înăbușă în unt cu 150—200 ml apă și sare. Se adaugă sosul de smîntînă și se continuă fierberea circa 15 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — andive             | kg  | 2,000                         | 200 g                               |
| — unt                | kg  | 0,075                         |                                     |
| — sos de smîntînă *) | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 368. ANDIVE SOTE CU CIUPERCI

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Andivele se curăță, se spală în mai multe ape și se crestează în patru. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame.

*Tehnica preparării*

Andivele și ciupercile se introduc în apă cu sare și se fierb circa 20 minute. Se scot din apă, se înăbușă în unt și se adaugă smîntînă.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — andive             | kg  | 2,000                         | 200 g                               |
| — unt                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conserve       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — smîntînă           | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ardeii de mărime egală se spală și se curăță de cotor și semințe. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, păstirnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

## Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbușă în 100 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă orez, 500 ml apă, sare, piper și jumătate din cantitatea de zahăr, amestecând continuu, pentru a nu se lipi de vas. După 5 minute de fierbere, se acoperă vasul cu capac și se introduce la cuptor circa 15 minute. Se scoate din cuptor, se lasă să se răcească, se adaugă jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu ardeii, se așază într-o tavă unsă cu ulei (50 g) și apă (100 ml), se introduce tava la cuptor circa 15 minute. Sosul se prepară din ulei (100 g), morcovi, păstirnac și pătrunjel rădăcină, cantitatea de ceapă rămasă, pastă de tomate, sare și zahăr, care se fierb separat într-un vas. După fierbere sosul se pasează și se adaugă peste ardei. Se introduce la cuptor, 10—15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

## 370. BUDINCĂ DIN CONOPIDĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Conopida se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă cu sare și se fierbe. Se lasă să se răcească în lichidul în care a fiert, se scurge și se taie în cuburi mici. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri, care se bat spumă.

## Tehnica preparării

Din făina dizolvată cu lapte și 125 g unt sau margarină se prepară un sos. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, gălbenușuri, albușurile bătute spumă, conopidă, piper și se amestecă pentru uniformizarea compoziției. În tava unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet se așază compoziția obținută, turnându-se deasupra smântina. Se introduce în cuptor, circa 20 minute. După ce se răcește puțin se porționează.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ardei gras proaspăt (20 buc)    | kg  | 1,800                         | — ardei 160 g                       |
| — ulei                            | kg  | 0,250                         | — sos 140 g                         |
| — orez                            | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,400                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,075                         |                                     |
| — păstirnac și pătrunjel rădăcină | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr                           | kg  | 0,040                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă             | kg  | 1,500                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,150                         | 220 g                               |
|                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte                | l   | 1,000                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pesmet               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cind nu există margarină.

## 371. BUDINCĂ DIN LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Mazărea și fasolea proaspătă se spală în mai multe ape reci și se fierb. În cazul folosirii de mazăre și fasole conservă, se scurge lichidul și se trec prin jet de apă rece. Morcovii se curăță, se spală, se fierb, se răcesc și se taie cuburi. Conopida se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe, se răcește și se desface în buchețele mici. Brînza trapist se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### *Tehnica preparării*

Din 150 g făină, 2 ouă și 300 ml lapte se prepară 8 foi de clătite, care se coc în tigaia unsă cu ulei. Din restul de făină, lapte, ouă, 100 g unt sau margarină și smântină se prepară un sos. După ce se răcește, se adaugă legumele (fasole verde, mazăre, conopidă, morcovi), brinza, pătrunjel verde, sare, piper și se omogenizează. În tava unsă cu 25 g unt sau margarină și tapetată cu pesmet se așază în straturi alternative foile de clătite și compoziția din legume. Deasupra se adaugă 25 g unt sau margarină și se introduce la cuptor circa 30 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — unt *                  | kg  | 0,150                         | <b>200 g</b>                        |
| — sau margarină          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 0,330                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — conopidă               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă | kg  | 0,180                         | <b>200 g</b>                        |
| — sau conservă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                  | l   | 0,900                         |                                     |
| — brinză trapist         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există margarină.

## 372. BUDINCĂ DIN LEGUME CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește, se îndepărtează apa. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță și se taie cuburi. Varza se curăță, se spală, se taie mărunț, se fierbe și se îndepărtează apa. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea proaspătă se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe, se îndepărtează lichidul și se trece prin jet de apă rece. În cazul folosirii de mazăre conservă se îndepărtează lichidul, se trece prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Din făină, unt (125 g) sau margarină, lapte, sare se prepară un sos la care se adaugă ouăle și smântina. Sosul obținut se răcește și apoi se amestecă cu cartofi, ceapă, mazăre, țelină,

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                | kg  | 0,800                         | <b>250 g</b>                        |
| — morcovi                | kg  | 0,400                         |                                     |
| — țelină rădăcină        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — varză albă             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt *)                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau margarină          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte                  | l   | 0,400                         | <b>250 g</b>                        |
| — smântină               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,025                         |                                     |
| Pentru foi clătite       |     |                               |                                     |
| — lapte                  | l   | 0,200                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,050                         |                                     |

\* numai când nu există margarină.

varză, morcovi, piper și 125 g cașcaval ras. Din 100 g făină, 200 g lapte, un ou, sare se pregătesc foi de clătite care se coc în tigaia unsă cu ulei. În tava unsă cu restul de unt se așază foile de clătite, se adaugă legumele și sosul, se nivelează suprafața și se presară cu

restul de cașcaval ras. Se introduce în cuptor, pînă se gratinează, apoi se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

### 373. BUDINCĂ DIN MORCOVI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se taie felii subțiri. Se păstrează zeama de la fiertul morcovilor. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri care se bat spumă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

##### Tehnica preparării

În 100 g unt sau margarină se adaugă făină dizolvată în 100 ml zeamă de la morcovi și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat, restul de zeamă de la morcovi și se fierbe. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească și se amestecă cu felii de morcovi, sare, smîntînă, gălbenușuri și albușuri bătute spumă. În tava unsă cu 25 g unt sau margarină, se toarnă compoziția, se nivelează suprafața și se presară cașcaval ras și se adaugă unt topit sau margarină. Se introduce la cuptor, circa 15—20 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi     | kg  | 2,200                         | <b>200 g</b>                        |
| — smîntînă    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt *)      | kg  | 0,150                         |                                     |
| sau margarină | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,020                         |                                     |

\* numai cînd nu există margarină.

### 374. BUDINCĂ DIN SPANAC

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe, se scurge, se limpezește cu apă rece, apoi se scurge și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri care se bat spumă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern.

##### Tehnica preparării

În 125 g unt sau margarină se adaugă făina dizolvată cu 200 ml lapte și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă cantitatea rămasă de lapte, spanac înăbușit în ulei și se fierb împreună circa 10 mi-

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — spanac        | kg  | 2,500                         | <b>220 g</b>                        |
| — unt *)        | kg  | 0,150                         |                                     |
| sau margarină   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lapte         | l   | 1,000                         |                                     |
| — pesmet        | kg  | 0,125                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,050                         |                                     |

\* numai cînd nu există margarină.

nute. Se adaugă gălbenușuri, sare, piper și se retrage vasul de pe foc. Compoziția se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă și cașcaval ras. În tava unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet, se toarnă compoziția de spanac, se

nivelează suprafața și se introduce la cuptor 20—30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

### 375. CARTOFI CU CIUPERCI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie cuburi. Ciupercile proaspete se curăță se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 50 g unt sau margarină. Separat, în 50 g unt sau margarină se înăbușă făina dizolvată cu 200 ml lapte, sare și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări; se adaugă restul de lapte continuând fierberea circa 20 minute. Se strecoară, se adaugă smântină, cartofi, ciuperci și se mai fierb circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit sau margarină deasupra. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi            | kg  | 2,000                         | 260 g                               |
| — smântină           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt *)             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau margarină      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte              | l   | 0,700                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\* numai cind nu există margarină.

### 376. CARTOFI CU MĂSLINE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinile se opăresc. Pasta de tomate se diluează cu apă (50 ml).

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei împreună cu cartofii și 200 ml apă, se adaugă pastă de tomate, sare, piper, măslin și apă necesară fierberii (circa 0,5 l) și se continuă fierberea, circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 2,000                         | 250 g                               |
| — ceapă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,050                         |                                     |
| — măslin          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin             | l   | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper mălărat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

### 377. CARTOFI CU SMÎNTÎNĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei și 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în apă rece și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă cartofi, boia de ardei, sare și apa necesară fierberii. Spre sfârșitul fierberii se adaugă mărar și smîntînă.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

### 378. CARTOFI CU SMÎNTÎNĂ (ARDELENEȘTI)

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei și 100 ml apă. Se adaugă cartofi, sare, boia de ardei, foi de dafin, cantitatea de lichid necesar și se continuă fierberea. Când cartofii sînt aproape fierbinți, se adaugă făina dizolvată în apă, continuîndu-se fierberea. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă smîntînă și oțet.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

### 379. CARTOFI CU ȘUNCĂ GRATINAȚI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Șunca presată se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă, de semințe și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă și se taie cuburi. Făina se cerne. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g untură și 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în lapte, muștar, pastă de tomate și se fierb 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă șuncă, castraveți, cartofi, smîntînă, sare și piper. În tava

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi             | kg  | 2,000                         | 250 g                               |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         | 250 g                               |
| — făină               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi             | kg  | 3,000                         | 300 g                               |
| — făină               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — foi de dafin        | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,004                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smîntînă            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — oțet 9°             | l   | 0,010                         | 300 g                               |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șuncă presată     | kg  | 0,500                         | 300 g                               |
| — ceapă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — castraveți murați | kg  | 0,400                         |                                     |
| — muștar            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi           | kg  | 1,800                         |                                     |
| — făină             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte             | l   | 0,500                         |                                     |
| — smîntînă          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cașcaval          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sau margarină     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — untură            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,030                         |                                     |

unsă cu untură se toarnă compoziția obținută, se nivelează, se adaugă deasupra cașcaval ras, bucățele de unt sau margarină și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește cald.

### 380. CARTOFI CU UNT ȘI SMÎNTÎNĂ

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi     | kg  | 3,000                         | <b>260 g</b>                        |
| — unt         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntînă    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi.

##### Tehnica preparării

Cartofii se introduc în apă cu sare și se fierb, se scurg și se așază pe platou. Se adaugă unt topit și smîntînă.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

### 381. CARTOFI FIERȚI CU UNT

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 4,200                         | <b>320 g</b>                        |
| — unt             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Cartofii se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu unt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### 382. CARTOFI GRATINAȚI

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi     | kg  | 2,500                         | <b>250 g</b>                        |
| — făină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — margarină * | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau unt     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte       | l   | 0,400                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pesmet      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare și se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

##### Tehnica preparării

În margarină sau unt (150 g) încălzit se adaugă făină dizolvată în lapte, sare, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări și se fierbe 20—25 minute. Feliile de cartofi se amestecă cu sosul obținut, 100 g cașcaval, ouă și sare. În tava unsă cu 25 g margarină sau unt și tapetată cu pesmet se așază compoziția, se nivelează suprafața și se adaugă restul de cașcaval și margarină sau unt. Se introduce la cuptor pentru gratinare. Se porționează în forme pătrate sau dreptunghiulare.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.



### 383. CARTOFI GRATINAȚI CU BRÎNZĂ DE VACI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță de coajă și se taie în felii subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

În 100 g unt încălzit sau margarină se adaugă făina dizolvată cu 200 ml. lapte și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă restul de lapte, smântină, ouă și se continuă fierberea. Sosul obținut se amestecă cu cartofi, brinză de vaci și 50 g cașcaval. În tava unsă cu 50 g unt sau margarină se toarnă compoziția, se presară cu restul de cașcaval și se introduce în cuptor, pentru gratinare.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit sau margarină deasupra. Se servește cald.

| Materii prime             | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                 | kg  | 2,500                         | 300 g                               |
| — brinză de vaci          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — făină                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                   | l   | 0,600                         |                                     |
| — ouă                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt *)<br>sau margarină | kg  | 0,200<br>0,200                |                                     |
| — sare                    | kg  | 0,030                         |                                     |

\* numai cînd nu există margarină.

### 384. CARTOFI PARIZIENI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

##### Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 150 ml lapte, se adaugă în 50 g unt înfierbîntat sau margarină și se înăbușă. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă și restul de lapte și se continuă fierberea pînă se formează sosul. Peste sos se adaugă cartofi, smântină, sare se fierb împreună. Se retrage vasul de pe foc. Jumătate din această compoziție se așază într-o tavă unsă cu 25 g unt sau margarină, deasupra se adaugă felii de ou, restul compoziției de cartofi, unt sau margarină (75 g) și se introduce la cuptor pentru gratinare.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit sau margarină deasupra.

| Materii prime             | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                 | kg  | 2,800                         | 300 g                               |
| — ouă                     | kg  | 0,400                         |                                     |
| — făină                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt *)<br>sau margarină | kg  | 0,175<br>0,175                |                                     |
| — smântină                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lapte                   | l   | 0,500                         |                                     |
| — sare                    | kg  | 0,030                         |                                     |

\* numai cînd nu există margarină.

## 385. CARTOFI SURPRISĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă și se fierb în coajă, se curăță de coajă și li se scoate miezul. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Lămâia se spală și se taie rondele. Gogoșarii se curăță de semințe, se spală și se taie în felii. Maioneza și aspicul se prepară, folosind rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Cartofii se umplu cu pateu din ficat și se înnapează cu aspic.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din maioneză, gogoșari, frunze de pătrunjel verde și rondele de lămâie. Se servește rece.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                | kg  | 1,000                         | 150 g                               |
| — pateu din ficat *)     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — maioneză *)            | kg  | 0,250                         |                                     |
| — aspic *)               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,020                         |                                     |
| — lămâie                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 386. CARTOFI TIMPURI CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă și se spală. Mărul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul de smîntînă se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Cartofii se introduc în apă cu sare și se fierb. Se scurg de apă, se așază pe platou și se toarnă deasupra sosul de smîntînă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi timpurii   | kg  | 2,500                         | 300 g                               |
| — sos de smîntînă *) | kg  | 1,000                         |                                     |
| — mărar verde        | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 387. CARTOFI UMLUȚI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se curăță de coajă. Se taie în două și se scoate miezul. Brînză se spală și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Chimenul se macină.

#### Tehnica preparării

Brînză se amestecă cu ouă, chimen, sare, boia, piper, unt sau margarină. Cu această compoziție se umplu cartofii. În tava unsă cu ulei se așază cartofii și se introduc în cuptor 30 minute, pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra și pătrunjel verde. Se servește cald.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi              | kg  | 2,000                         | 300 g                               |
| — brînză telemea de oi | kg  | 0,400                         |                                     |
| — unt *)               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau margarină        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde      | kg  | 0,030                         |                                     |
| — boia de ardei dulce  | kg  | 0,001                         |                                     |
| — chimen               | kg  | 0,001                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,030                         |                                     |

\* numai cînd nu există margarină.

## 388. CARTOFI UMPLUȚI CU BRÎNZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă, se scoate miezul. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Brînză de vaci se amestecă cu ouă, pătrunjel verde, sare și 200 g smîntînă. Cu această compoziție se umplu cartofii. Într-o tavă se așază cartofii, se toarnă deasupra ulei și 100 ml apă și se introduc în cuptor, pentru gratinare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

## 389. CARTOFI UMPLUȚI CU OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se curăță, se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se scoate miezul. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Orezul se curăță de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Orezul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă 250 ml apă, sare și se fierbe. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei. În margarina încălzită se adaugă făină dizolvată în circa 800 ml apă, smîntînă, sare; se fierb 15 minute și se adaugă sucul de lămîie. Din orez, ceapă, piper, pătrunjel verde, miez de cartofi se prepară o compoziție cu care se umplu cartofii. În tava unsă cu 50 g ulei se așază cartofii umpluți, peste ei se toarnă sosul de smîntînă și cașcaval ras. Se introduce în cuptor și se gratinează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 3,500                         | <b>250 g</b>                        |
| — brînză de vaci  | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,030                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smîntînă        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 1,200                         | <b>180 g</b>                        |
| — ceapă           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez            | kg  | 0,120                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,030                         |                                     |
| — smîntînă        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lămîie          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cașcaval        | kg  | 0,075                         |                                     |
| — margarină       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,015                         |                                     |

## 390. CHIFTELE DIN CARTOFI CU SOS DE LĂMIIE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se răcesc și se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește, îndepărtînd apa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei, se toacă cu mașina, împreună cu cartofii. Se amestecă cu 75 g făină, ouă, piper, sare și pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează în 40 sau 50 bucăți egale, care se modelează cu 75 g făină sub formă de chiftele și se prăjesc în ulei. Sosul de lămîie se prepară din suc de lămîie, făină dizolvată în lapte și sare, amestecîndu-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări și se fierbe 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, iar sosul separat în sosieră. Se servește cald.

## 391. CHIFTELUȚE DIN CARTOFI CU MAZĂRE SOTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare și se fierb în coajă; se scurg, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierbe, se scurge de lichid. În cazul folosirii de mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Cartofii se frămîntă cu făină (200 g), ouă și se porționează în bucăți egale. Se modelează cu făină sub formă de chiftele și se prăjesc în ulei. Mazărea se sotează în unt, se adaugă sare și zahăr.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 1,500                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,200                         | — chiftele (4–5 buc.)               |
| — ouă             | kg  | 0,150                         | 100 g                               |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         | — sos 30 g                          |
| — ulei            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lămîie          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte           | l   | 0,300                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                             | kg  | 3,000                         |                                     |
| — ouă                                 | kg  | 0,150                         | — chiftele (4 bucăți)               |
| — făină                               | kg  | 0,250                         | 200 g                               |
| — ulei                                | kg  | 0,150                         | — mazăre sote 75 g                  |
| — mazăre verde proaspătă sau conservă | kg  | 1,150<br>0,700                |                                     |
| — unt                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                               | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,020                         |                                     |

### 392. CHIFTELUȚE DIN CARTOFI CU PIREU DE SPANAC

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfec-tează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Cartofii se frământă cu 200 g făină, ceapă înă-bușită, sare, piper, pătrunjel verde și ouă, ob-ținându-se o compoziție omogenă, care se îm-parte în bucăți egale. Fiecare bucată se mode-lează cu făină (100 g), în formă de chifteluțe care se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfu-rie, cu pireu de spanac și unt topit deasupra. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi            | kg  | 2,700                         | — chifteluțe (4–5 buc.)<br>200 g    |
| — făină              | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,200                         | — pireu de spanac<br>150 g          |
| — unt                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |
| — pireu de spanac *) | kg  | 1,500                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### 393. CHIFTELUȚE DIN LEGUME CU PIREU DE SPANAC

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă și se curăță de coajă. Mor-covii și țelina se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfec-tează, se trec prin jet de apă rece. Pireul de spanac se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Cartofii, morcovii și țelina se toacă cu mașina, se amestecă cu ceapă, sare, piper, ouă, obți-nându-se o compoziție omogenă, care se împarte în bucăți egale. Bucățile se modelează cu făină, în formă de chifteluțe și se prăjesc în ulei pe ambele părți.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfu-rie, cu pireu de spanac și unt topit deasupra. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi            | kg  | 1,500                         | — chifteluțe (3 bucăți)<br>180 g    |
| — morcovi            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — țelină rădăcină    | kg  | 0,400                         | — spanac și sos<br>150 g            |
| — făină              | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pireu de spanac *) | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### 394. CIULAMA CU CIUPERCI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 100 g margarină sau unt. Făina se dizolvă în 300 ml lapte rece și se adaugă peste 100 g margarină topită sau unt topit, se fierb și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. În sosul format se adaugă restul de lapte, ciuperci, sare și se continuă fierberea 15—20 minute. Vasul se retrage de pe foc și peste compoziție se adaugă margarină topită (50 g) sau unt.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete   | kg  | 1,000                         | <b>260 g</b>                        |
| sau conservă           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,300                         |                                     |
| — lapte                | l   | 1,800                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,250                         |                                     |
|                        | kg  | 0,250                         |                                     |

\*) numai când nu există margarină.

### 395. CIUPERCI CU SMÎNTÎNĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 100 g margarină sau unt. Făina dizolvată în 300 ml lapte se adaugă în margarină topită (100 g) sau unt, se fierb și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. În sosul format se adaugă restul de lapte, ciuperci, smîntînă, sare și se continuă fierberea încă 15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete   | kg  | 1,000                         | <b>250 g</b>                        |
| sau conservă           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — smîntînă             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,200                         |                                     |
|                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,300                         |                                     |
| — lapte                | l   | 1,500                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există margarină.

### 396. CONOPIDĂ CU SMÎNTÎNĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă și se răcește. Ceapa se înăbușă în untură sau ulei și 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, conopidă și se fierb 10—15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă smîntînă, sare și se continuă fierberea încă 15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă           | kg  | 3,000                         | <b>300 g</b>                        |
| — făină              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntînă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,100                         |                                     |
|                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

### 397. CONOPIDĂ CU SOS REMULAD

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală și se ține în apă cu sare.

##### *Tehnica preparării*

Conopida se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răcește și se adaugă sosul remulad.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă       | kg  | 3,000                         | <b>250 g</b>                        |
| — sos remulad *) | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### 398. CONOPIDĂ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare. Sosul de smîntînă se încălzește.

##### *Tehnica preparării*

Conopida se fierbe, se scurge de apă, se așază pe platou și se toarnă sosul de smîntînă deasupra.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit deasupra. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit           |
|----------------------|-----|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| — conopidă           | kg  | 3,000                         | <b>— conopidă 150 g</b><br><b>— sos 100 g</b> |
| — unt                | kg  | 0,050                         |                                               |
| — sos de smîntînă *) | kg  | 1,000                         |                                               |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                               |

\*) se preia rețeta respectivă.

### 399. CONOPIDĂ CU UNT ȘI CAȘCAVAL

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Conopida se curăță de cotor și frunze, se ține în apă rece cu sare. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

##### *Tehnica preparării*

Conopida se fierbe, se scurge de apă, se așază pe platou metalic, se stropește cu unt topit și se presară cu cașcaval ras. Se introduce în cuptor 5 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Produsul se prezintă pe platou. Se servește cald.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă    | kg  | 3,000                         | <b>190 g</b>                        |
| — unt         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval    | kg  | 0,225                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 400. CONOPIDĂ GRATINATĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe. Făina se cerne. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

#### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 300 ml lapte se adaugă în 150 g margarină topită sau unt, se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă restul de lapte și se fierbe până se îngroașă. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă gălbenușurile și sare. În tava unsă cu margarină sau unt, se toarnă jumătate din sosul obținut, peste care se așază un strat uniform de conopidă, se acoperă cu restul de sos și se presară cu cașcaval ras. Se introduce tava la cuptor pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

## 401. CONOPIDĂ GRATINATĂ CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală și se ține în apă rece cu sare și se fierbe. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ciupercile proaspete se curăță și se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciupercile conservă se scurg de lichid, se spală sub jet de apă rece și se taie lame.

#### Tehnica preparării

În 75 g margarină sau unt, se adaugă făină dizolvată în lapte, se fierb și se amestecă continuu, până se îngroașă. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă ouă și sare. Ciupercile se înăbușă în 75 g margarină sau unt, se adaugă sos, conopidă, piper și se amestecă. Compoziția obținută se așază în tava unsă cu margarină sau unt, se presară cu cașcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă             | kg  | 2,500                         | 200 g                               |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,175                         |                                     |
|                        | kg  | 0,175                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,175                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,600                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există margarină.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă             | kg  | 2,500                         | 250 g                               |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,200                         |                                     |
|                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,175                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,400                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ciuperci proaspete   | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există margarină.



## 402. CONOPIDĂ PANE

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă      | kg  | 3,000                         | <b>200 g</b>                        |
| — margarină     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lămâie        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,300                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare și se fierbe. Pesmetul și făina se cern. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfec-tează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Conopida se porționează sub formă de pir-joale, se adaugă piper și sare; se trec prin făină, ouă bătute, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu suc de lămâie și margarină deasupra. Se servește cald.

## 403. CONOPIDĂ POLONEZĂ

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă             | kg  | 3,000                         | <b>200 g</b>                        |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pesmet               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cind nu există margarină.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe și se păstrează în apa în care s-a fiert. Pesmetul se cerne.

#### Tehnica preparării

Pesmetul se prăjește în unt, sau margarină. Conopida se scurge de apă, se așază pe platou și se presară pesmet prăjit deasupra.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

## 404. DOVLECEI CU CIMBRU

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți | kg  | 3,500                         | <b>300 g</b>                        |
| — cimbru             | kg  | 0,020                         |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — margarină          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smîntină           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Dovleceii se spală, se curăță de coajă și se-mițe, se taie bucăți lungi de circa 4—5 cm. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Dovleceii se înăbușă în margarină înfierbîntată, se scot separat într-un vas. În margarina rămasă se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, sare, piper, cimbru, vin și apa nece-sară fierberii (circa 2 l). Se continuă fierberea 10—15 minute. Sosul obținut se adaugă peste dovlecei și deasupra se toarnă smîntină.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu caș-caval ras deasupra. Se servește cald.

## 405. DOVLECEI CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie în cuburi. Făina se cerne. Cînd se folosesc dovlecei conservă, se scurg de lichid și se taie cuburi.

#### Tehnica preparării

Dovleceii se introduc în apă cu sare, se fierb, se îndepărtează lichidul de fierbere, se răcesc cu apă rece și se scurg. Făina dizolvată în lapte (300 ml) se înăbușă în 100 g unt, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă restul de lapte și se continuă fierberea. În sosul obținut se adaugă dovlecei, sare și se fierb încă 10 minute. Se retrace vasul de pe foc și se adaugă smîntîna.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

## 406. DOVLECEI CU SMÎNTÎNĂ (ARDELENEȘTI)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi. Cînd se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Dovleceii se înăbușă în ulei și apă (150 ml), se scot pe un platou, iar în uleiul rămas se înăbușă ceapă și făină dizolvată în 200 ml apă; se adaugă apa necesară fierberii (circa 2 l) și se continuă fierberea 10 minute. Peste sosul obținut se adaugă dovlecei, zahăr, oțet și sare continuînd fierberea încă 10—15 minute. La sfîrșitul fierberii se adaugă smîntîna și se retrace vasul de pe foc.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți | kg  | 2,000                         | <b>200 g</b>                        |
| — sau conservă       | kg  | 1,400                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lapte              | l   | 0,700                         |                                     |
| — smîntînă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți | kg  | 3,000                         | <b>300 g</b>                        |
| — sau conservă       | kg  | 2,100                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smîntînă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — mărar verde        | kg  | 0,030                         |                                     |
| — oțet 9°            | l   | 0,020                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |
| — zahăr              | kg  | 0,050                         |                                     |

## 407. DOVLECEI CU SOS DE LĂMIIE (À LA GREC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Dovleceii proaspeți se curăță de coajă și semințe, se spală, se taie bucăți lungi de 5—6 cm. Când se folosesc dovleceii conservă, se scurg de lichid și se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Arpagicul se spală, se opărește, se curăță și se spală cu apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, dovleceii și se continuă înăbușirea 5—10 minute, adăugîndu-se circa 2 l apă fiartă. Arpagicul se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă în vasul cu dovleceii și se fierb împreună. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă suc de lămîie, sare și mărar verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

## 408. DOVLECEI CU UNT ȘI SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Dovleceii proaspeți se curăță de coajă și semințe, se spală, se taie cuburi. Dovleceii conservă se scurg de lichid și se taie cuburi.

#### *Tehnica preparării*

Dovleceii se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se așază pe platou, se adaugă sare, unt topit și smîntînă.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 409. DOVLECEI GRATINAȚI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Dovleceii proaspeți, se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de apă. Când se folosesc dovleceii conservă se scurg de lichid și se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfec-tează, se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți        | kg  | 2,000                         | 250 g                               |
| — sau conservă              | kg  | 1,400                         |                                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — arpagic                   | kg  | 0,400                         |                                     |
| — mărar verde               | kg  | 0,040                         |                                     |
| — lămîie sau sare de lămîie | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,002                         |                                     |
|                             | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți | kg  | 2,000                         | 200 g                               |
| — sau conservă       | kg  | 1,400                         |                                     |
| — smîntînă           | kg  | 0,400                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți   | kg  | 2,200                         | 200 g                               |
| — sau conservă         | kg  | 1,500                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — mărar verde          | kg  | 0,030                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntînă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte                | l   | 1,000                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

### *Tehnica preparării*

Făina dizolvată în lapte (100 ml) se înăbușă cu margarină sau unt (175 g), se adaugă restul de lapte, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări și se fierbe circa 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă ouă, sare, dovlecei, mărar verde, smântină și jumătate din cantitatea de cașcaval ras. Se amestecă pentru

uniformizare. În tava unsă cu margarină sau unt (25 g) se așază compoziția de dovlecei, se nivelează, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 410. FASOLE BĂTUTĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii (peștișori). Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă fiartă sau supă și se strecoară.

#### *Tehnica preparării*

Fasolea se fierbe în apă. După primele clocote, se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită în care s-a introdus sare și se continuă fierberea. După ce fasolea a fiert, se scurge de apă, se lasă să se răcească și se toacă cu mașina cu sită deasă sau se bate la robot, obținându-se o pastă. Se adaugă mujdei de usturoi, ulei (100 g) și se continuă baterea pentru omogenizare. Ceapa se prăjește în ulei (100 g) pînă ce capătă o culoare galben auriu.

#### *Prezentarea și servirea*

Fasolea bătută se toarnă cu poșul prevăzut cu șpritz, pe platou sau farfurie, cu ceapă prăjită deasupra. Se servește rece.

## 411. FASOLE VERDE CU SMÎNTÎNĂ (ARDELENEASCĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge și se păstrează lichidul de fierbere. Cînd se folosește fasole conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml de lichid în care a fiert fasolea, se adaugă boia și făină dizolvată în 200 ml din același lichid rece și se fierb 15 minute. Se adaugă fasolea, zahăr, oțet și sare, continuînd fierberea 10 minute. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă smîntină și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole boabe | kg  | 0,800                         | 200 g                               |
| — ulei         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă        | kg  | 0,800                         |                                     |
| — usturoi      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare         | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole verde proaspătă sau conservă | kg  | 1,800                         | 250 g                               |
|                                       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ulei                                | kg  | 0,075                         | 250 g                               |
| — ceapă                               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°                             | l   | 0,025                         |                                     |
| — zahăr                               | kg  | 0,010                         |                                     |
| — smîntină                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                 | kg  | 0,020                         |                                     |
| — pătrunjel verde                     | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,030                         |                                     |

## 412. FASOLE VERDE CU UNT ȘI SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fasolea verde proaspătă, se curăță, se spală, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge și se păstrează lichidul. Când se folosește fasole conservă, se scurge de lichid. Mărarul verde se curăță și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Fasolea se înăbușă în unt, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă și lichidul rămas de la fierberea fasolii. Se continuă fierberea 5—10 minute. Se adaugă smîntînă, mărar, se mai fierb 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole verde proaspătă | kg  | 2,500                         | <b>250 g</b>                        |
| sau conservă             | kg  | 1,400                         |                                     |
| — smîntînă               | kg  | 0,400                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

## 413. FRIGANELE CU MAZĂRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pîinea albă se curăță de coajă, se taie felii. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe și se scurge. În cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge lichidul și se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat cu telul.

#### Tehnica preparării

Mazărea se înăbușă în unt cu 100 ml apă, se adaugă sare, zahăr și jumătate din cantitatea de mărar verde, continuîndu-se fierberea. Feliile de pîine se înmoaie în lapte, se storc puțin, se trec prin ou cu sare, se frig în ulei înfierbîntat.

#### Prepararea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 1,650                         | <b>— mazăre</b>                     |
| conservă                 | kg  | 1,000                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,150                         | <b>90 g</b>                         |
| — zahăr                  | kg  | 0,050                         | <b>— friganele</b>                  |
| — lapte                  | l   | 0,300                         | <b>50 g</b>                         |
| — pîine albă             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

## 414. GĂLUȘTE DIN GRIȘ CU PIREU DE SPANAC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară pireul de spanac, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Grișul se fierbe în lapte, amestecînd continuu. Se retrage vasul de pe foc, se răcește puțin, se adaugă ouă, amestecînd pentru omogenizare. Din această compoziție, se ia cu lingura și se formează găluște, care se pun la fiert într-un vas cu apă clocotită și sare.

#### Prepararea și servirea

Găluștele se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de spanac. Se servesc calde, cu unt topit deasupra.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lapte              | l   | 0,700                         | <b>— găluște</b>                    |
| — griș               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pireu de spanac *) | kg  | 1,000                         | <b>— pireu</b>                      |
| — unt                | kg  | 0,100                         | <b>100 g</b>                        |
| — sare               | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 415. GHIVECI DE LEGUME

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi               | kg  | 0,400                         | <b>300 g</b>                        |
| — morcovi               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — varză albă            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — țelină rădăcină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ardei gras            | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ghiveci conservă      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — mazăre conservă       | kg  | 0,300                         |                                     |
| — fasole verde conservă | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pastă de tomate       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii în bulion       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — vin alb               | l   | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce   | kg  | 0,004                         |                                     |
| — pătrunjel verde       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii, țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ardeiul gras se curăță de cotor și semințe, se taie careuri. Varza se spală, se curăță de frunzele depreciate și cotor și se taie mai mare. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu apă. În ordinea timpului de fierbere, se înăbușă legumele (morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină). Se adaugă cartofi, ardei gras, varză și se lasă în continuare la înăbușit. Se adaugă apa necesară fierberii (circa 1 l) și se continuă fierberea înăbușit, pînă se fierb cartofii. Se adaugă pastă de tomate, legumele conservate (mazăre, ghiveci, fasole), sare, piper, boia, vin și se amestecă. Deasupra se așază roșiile în bulion și se introduce vasul la cuptor circa 15 minute pentru a se rumeni.

#### Prepararea și servirea

Ghiveciul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

## 416. GHIVECI DIN LEGUME (DE TOAMNĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza, pătrunjelul rădăcină și vinetele se curăță, se spală și se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Conopida se desface în buchețele, se spală și se ține în apă cu sare circa 15 minute. Fasolea verde se curăță, se spală și se fierbe. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii; 300 g se taie felii, iar 200 g rondele. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fișii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în ulei cu 200 ml apă, se adaugă; cartofi, vinete, varză, fasole verde și conopidă. După 15 minute de fierbere, se adaugă ardei gras, mazăre, roșii felii, pastă de tomate, piper măcinat, sare și se continuă fierberea, urmărindu-se să nu se prindă de vas. Se adaugă deasupra roșii rondele și se introduce la cuptor, iar spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prepararea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi               | kg  | 0,500                         | <b>300 g</b>                        |
| — morcovi               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă                 | kg  | 0,250                         |                                     |
| — țelină rădăcină       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — conopidă              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — varză albă            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — vinete                | kg  | 0,400                         |                                     |
| — fasole verde          | kg  | 0,300                         |                                     |
| — roșii proaspete       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — mazăre verde conservă | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ardei gras            | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pastă de tomate       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin                   | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,030                         |                                     |

## 417. GHIVECI DIN LEGUME PROASPETE (DE VARĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza albă pătrunjelul rădăcină, dovleceii și vinetele se curăță, se spală și se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Fasolea verde se curăță, se spală și se fierbe. Mazărea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii; 200 g roșii se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii, țelina rădăcină și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în ulei cu apă (200 ml). Când legumele sînt înăbușite pe jumătate, se adaugă: cartofi, vinete, varză, dovlecei și fasole verde. După 15 minute se mai adaugă ardei gras, mazăre, roșii felii, pastă de tomate, piper măcinat și sare și se continuă fierberea urmărindu-se să nu se prindă de vas. Deasupra se așază roșii rondele și se introduce la cuptor, iar spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prepararea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

## 418. GULAȘ VEGETARIAN (BULGĂRESC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, jumătate din cantitate se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Restul de cartofi, se curăță de coajă, se spală și se taie felii rotunde. Morcovii se curăță, se spală și se taie fișii foarte înguste. Țelina se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie fișii înguste și restul se taie felii rotunde. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. În cazul folosirii conservelor de ciuperci, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Vinetele se spală, se curăță și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie rondele. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie cuburi.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                | kg  | 0,500                         | <b>300 g</b>                        |
| — morcovi                | kg  | 0,300                         |                                     |
| — varză albă             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — țelină rădăcină        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ardei gras             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — fasole verde           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — dovlecei               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — vinete                 | kg  | 0,400                         | <b>320 g</b>                        |
| — roșii proaspete        | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi            | kg  | 1,000                         | <b>320 g</b>                        |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vinete             | kg  | 0,600                         |                                     |
| — roșii proaspete    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte              | l   | 0,200                         | <b>320 g</b>                        |
| — ouă                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

Cartofii fierți se amestecă cu sare și lapte obținându-se un pireu. Cartofii și țelina tăiate în felii rotunde se înăbușă în 75 g untură sau ulei. Ceapa, morcovii, vinetele, ciupercile și țelina tăiate felii, se înăbușă în restul de untură sau ulei cu 100 ml apă și se amestecă cu

cartofii și țelina înăbușite, roșii, sare și pătrunjel verde. Se adaugă circa 750 ml apă și se fierbe 30 minute.

*Prepararea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pireu de cartofi și rondele de ou. Se servește cald.

## 419. IAHNIE DE CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

*Tehnica preparării*

Cartofii se înăbușă în 100 g ulei cu 500 ml apă și se scot pe platou. În 50 g ulei și 100 ml apă se înăbușă ceapa la care se adaugă boia de ardei, apa necesară fierberii (circa 1 l). Se fierbe circa 10 minute, se adaugă cartofi și se continuă fierberea. Spre sfârșitul fierberii se adaugă pastă de tomate, sare și se mai fierbe încă 10 minute. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

## 420. IAHNIE DE FASOLE BOABE

### PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă, circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

*Tehnica preparării*

Fasolea se fierbe în apă. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită în care s-a introdus sare și se continuă fierberea. Ceapa se înăbușă în ulei și 50 ml apă, la care se adaugă foi de dafin, pastă de tomate, usturoi, piper, cimbru și roșii. Sosul obținut se adaugă la fasole când aceasta este aproape fiartă și se fierb împreună circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi             | kg  | 2,500                         | 250 g                               |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,800                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,005                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole boabe                 | kg  | 0,500                         | 150 g                               |
| — ceapă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,075                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — foi de dafin                 | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper boabe                  | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,020                         |                                     |



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, în apă cu sare, se scurg de lichid, se curăță de coajă și se taie cuburi. Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg de lichid. În cazul folosirii conservelor de mazăre și fasole, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Fasolea se taie în bucăți mici. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

## Tehnica preparării

În 150 g margarină sau unt încălzit se adaugă făină dizolvată în lapte rece și se fierbe pînă se îngroașă. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. În compoziția obținută se adaugă cartofi, morcovi, fasole, mazăre, ouă, sare, piper și se amestecă pentru omogenizare. În tava unsă cu margarină sau unt se așază compoziția din legume, se nivelează suprafața, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                             | kg  | 1,200                         | 250 g                               |
| — morcovi                             | kg  | 0,700                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă sau conservă | kg  | 0,330                         |                                     |
|                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă sau conservă | kg  | 0,360                         |                                     |
|                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — margarină sau unt *)                | kg  | 0,200                         |                                     |
|                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                               | l   | 0,400                         |                                     |
| — ouă                                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

## 422. MAZĂRE VERDE CU SMÎNTÎNĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare și se fierbe. Cînd se folosește mazăre conservă, se scurge lichidul și se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece și se continuă fierberea, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă mazăre, sare, zahăr, smîntînă și 500 ml lichid cu care a fiert mazărea și se continuă fierberea încă 10—15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mazăre verde proaspătă sau conservă | kg  | 1,650                         | 300 g                               |
|                                       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — făină                               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smîntînă                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr                               | kg  | 0,010                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,030                         |                                     |

## 423. MUSACA DIN LEGUME CU SOS TOMAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurge lichidul, se curăță de coajă și se taie felii. Morcovii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid, se răcesc și se taie felii. Spanacul se curăță de cotoare, se spală în mai multe ape, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se taie. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe și se scurge de lichidul de fierbere. În cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

În 75 g unt încălzit se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă 400 ml din lichidul în care au fiert morcovii, smântână, sare și se fierbe 10 minute. Compoziția se amestecă cu ouă, cartofi, morcovi, mazăre, spanac, ceapă, pătrunjel verde și piper. Se așază într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața, se presară cașcaval ras deasupra și se introduce la cuptor pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos tomat.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi         | kg  | 0,400                         | 250 g                               |
| — cartofi         | kg  | 1,200                         |                                     |
| — spanac          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — mazăre verde    |     |                               |                                     |
| proaspătă         | kg  | 0,330                         |                                     |
| sau conservă      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântână        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet          | kg  | 0,030                         |                                     |
| — cașcaval        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat *)    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 424. MÎNCARE DIN MORCOVI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

În ulei sau untură se adaugă morcovi, făină dizolvată în 200 ml apă rece, zahăr, sare, pătrunjel verde (jumătate din cantitate) și apa necesară fierberii legumelor și se fierbe 20—25 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi         | kg  | 2,500                         | 300 g                               |
| — făină           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,175                         |                                     |
| sau untură *)     | kg  | 0,175                         |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există ulei.

## 425. MÎNCARE DE SALATĂ VERDE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se introduce în apă clocotită cu sare, se opărește, se scurge de apă, se răcește și se taie. Costița se taie cuburi. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Costița se frige în tigaie fără grăsime și se retrage de pe foc. Făina dizolvată în lapte rece (200 ml) se înăbușă în untură sau ulei și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă salată verde, costiță, piper, usturoi, restul cantității de lapte, sare și se continuă fierberea încă 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salată verde       | kg  | 2,500                         | <b>250 g</b>                        |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,100                         |                                     |
|                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte              | l   | 0,700                         |                                     |
| — costiță afumată    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — iaurt              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 426. MORCOVI SOTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală și se taie basto-nașe lungi de circa 3 cm.

#### Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în 100 g unt, se adaugă apă, sare, zahăr și se fierb 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi     | kg  | 2,000                         | <b>150 g</b>                        |
| — unt         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr       | kg  | 0,060                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,010                         |                                     |

## 427. PAPRICĂȘ CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie felii. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se taie cuburi mici.

#### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în ulei sau untură, se adaugă ceapă, făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei și cartofi. Se completează cu cantitatea de apă necesară fierberii, se fierbe circa 20—30 minute și se adaugă sare, piper și smîntînă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 1,500                         | <b>250 g</b>                        |
|                                   | kg  | 0,750                         |                                     |
| — untură sau ulei *)              | kg  | 0,150                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — boia de ardei dulce             | kg  | 0,005                         |                                     |
| — smîntînă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                         | kg  | 1,500                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 428. PASTĂ DIN CARTOFI CU MAIONEZĂ

| Materil prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi             | kg  | 3,000                         | <b>360 g</b>                        |
| — ouă                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,003                         |                                     |
| — măsline             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — maioneză *)         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg de apă, se curăță de coajă și se rad. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu ouă, sare, ceapă, boia și maioneză și se obține o pastă omogenă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de măsline. Se servește rece.

## 429. PERIȘOARE DIN CARTOFI CU SOS TOMAT

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 1,200                         | <b>— perișoare 125 g</b>            |
| — făină           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,100                         | <b>— sos 125 g</b>                  |
| — cașcaval        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt **)         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sau margarină   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat *)    | kg  | 1,250                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există margarină.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurge apa, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu făină, ouă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează, modelîndu-se 50 perișoare care se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt. Se introduc la cuptor 5 minute, se toarnă deasupra sos tomat, se presară cașcaval ras și se continuă gratinarea circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 430. PILAF CU PRAZ

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — praz            | kg  | 1,300                         | <b>250 g</b>                        |
| — orez            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,075                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală în mai multe ape și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Prazul și orezul se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, sare, piper, circa 1 l apă fiartă și se introduc la cuptor circa 20 minute, cu vasul acoperit. Se adaugă pastă de tomate și se mai fierb încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 431. PILAF CU PRUNE USCATE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Prunele uscate se curăță de coștițe, se spală cu apă fierbinte, apoi cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Orezul și ceapa se înăbușă în ulei cu 150 ml apă. Se adaugă prune, zahăr, sare, apă fiartă (1,250 l) și se introduc în cuptor în vas acoperit, circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez         | kg  | 0,500                         | <b>250 g</b>                        |
| — prune uscate | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ceapă        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — zahăr        | kg  | 0,040                         |                                     |
| — ulei         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare         | kg  | 0,020                         |                                     |

## 432. PIREU DE MERE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă și căsuța seminală, se taie felii, se introduc în apă, se fierb, se scurg, se răcesc și se pasează.

#### Tehnica preparării

Pireul obținut se așază într-un vas, se adaugă zahăr și zeamil dizolvat în 100 ml apă rece. Se fierbe 10—15 minute și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece, (garnitură la diferite preparate din pasăre, vînat ș. a.).

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mere        | kg  | 2,000                         | <b>100 g</b>                        |
| — zahăr       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zeamil      | kg  | 0,050                         |                                     |

## 433. PIREU DIN SPANAC CU OCHIURI ROMÂNEȘTI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară pireul de spanac, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ouăle se sparg și se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită, sare și oțet și se fierb, 5 minute. Ochiurile obținute se scot și se așază peste pireul de spanac. Deasupra se toarnă unt topit.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                 |
|----------------------|-----|-------------------------------|-----------------------------------------------------|
| — ouă                | kg  | 1,000                         | <b>— ouă 80 g</b><br><b>— pireu de spanac 180 g</b> |
| — pireu de spanac *) | kg  | 1,800                         |                                                     |
| — oțet 9°            | l   | 0,025                         |                                                     |
| — unt                | kg  | 0,050                         |                                                     |
| — sare               | kg  | 0,025                         |                                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 434. PIREU DIN CARTOFI CU FRIGANELE

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                                             |
|-----------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| — lapte               | l   | 0,200                         |                                                                                 |
| — pîine albă          | kg  | 0,400                         | — <b>pireu<br/>cartofi</b><br><b>200 g</b><br>— <b>friganele</b><br><b>50 g</b> |
| — ouă                 | kg  | 0,150                         |                                                                                 |
| — ulei                | kg  | 0,200                         |                                                                                 |
| — pireu de cartofi *) | kg  | 2,000                         |                                                                                 |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Piinea albă se curăță de coajă și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pireul de cartofi se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Feliile de piine se înmoaie în lapte, se storc ușor, se trec prin ou bătut și se frig în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 435. PIREU DIN SPANAC CU FRIGANELE

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                                 |
|------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| — spanac proaspăt      | kg  | 3,000                         | — <b>pireu</b><br><b>180 g</b><br>— <b>friganele</b><br><b>50 g</b> |
| — sau conservă         | kg  | 1,200                         |                                                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                                                     |
| — făină                | kg  | 0,120                         |                                                                     |
| — lapte                | l   | 1,000                         |                                                                     |
| — pîine albă           | kg  | 0,400                         |                                                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,200                         |                                                                     |
| — ulei                 | kg  | 0,200                         |                                                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,001                         |                                                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se toacă mărunt. În cazul folosirii de spanac conservă se scurge de lichid și se taie mărunt. Piinea albă se curăță de coajă și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Spanacul se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă făină dizolvată în 150 ml lapte rece, piper, sare, cantitatea de lapte necesară fierberii (circa 550 ml) și se continuă fierberea, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Feliile de piine se înmoaie în lapte (circa 300 ml), se storc ușor, se trec prin ou bătut și se frig în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu margarină sau unt topit deasupra pireului.

## 436. PIREU DIN SPANAC CU USTUROI

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — spanac proaspăt      | kg  | 3,000                         | <b>180 g</b>                        |
| — sau conservă         | kg  | 1,200                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,120                         |                                     |
| — usturoi              | kg  | 0,030                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,500                         |                                     |
| — ceapă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ulei                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă cu sare, se scurge, se răcește și se toacă mărunt. În cazul folosirii de spanac conservă, se scurge de lichid și se toacă mărunt. Făina se cerne. Usturoiul se curăță și se pisează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ceapa și spanacul se înăbușă în ulei, se adaugă făina dizolvată în lapte rece, sare, piper, usturoi și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se forma aglomerări.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu margarină sau unt topit deasupra.

## 437. PIREU DIN ȚELINĂ CU FRIGANELE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie felii, se fierb în apă cu sare, se scurg și se răcesc. Piineea se curăță de coajă, se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfec-tează și se trec prin jet de apă rece. Sarea de lămiie se dizolvă în puțină apă. Țelina se cu-răță, se spală, se ține în apă rece cu sare de lămiie, se taie felii, se fierbe, se scoate din li-chid, se răcește.

## Tehnica preparării

Cartofii și țelina se pasează sau se toacă cu mașina, se adaugă 400 ml lapte, margarină sau unt și se amestecă continuu pentru omogeni-zare. Feliile de piine se înmoaie în restul de lapte, se trec prin ou bătut și se frig în ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfu-rie. Se servește cald.

## 438. PIREU DIN URZICI CU USTUROI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Urzicile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb în apă clocotită cu sare, 10 minute, se scurg de apă, se toacă mărunț. Li-chidul de fierbere se păstrează. În cazul folosiri, de urzici conservă,, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se toacă mărunț. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Usturoiul se curăță și se pisează. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Ceapa și urzicile se înăbușă în ulei, se a-daugă sare, făină dizolvată în lapte rece, se continuă fierberea și se amestecă continuu pen-tru a nu se forma aglomerări. Se adaugă apă sau din lichidul de fierbere al urzicilor, se con-tinuă fierberea, iar la sfârșit se adaugă us-turoi.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfu-rie. Se servește cald.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — țelină rădăcină      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — cartofi              | kg  | 1,000                         | — pireu                             |
| — lapte                | l   | 0,800                         | 150 g                               |
| — piine albă           | kg  | 0,400                         | — friganele                         |
| — ouă                  | kg  | 0,150                         | 50 g                                |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,075                         |                                     |
|                        | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ulei                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare de lămiie       | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai când nu există margarină.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — urzici proaspete sau conservă | kg  | 3,500                         |                                     |
|                                 | kg  | 1,750                         | 250 g                               |
| — făină                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                         | l   | 0,500                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală, se taie în bucăți în lungime de 5—6 cm. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Măslinile se opăresc. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne. Lămiia se spală și se taie felii.

## Tehnica preparării

În tava unsă cu 100 g ulei se așază prazul și se introduc la cuptor, pentru a se rumeni. Ceapa se înăbușă în restul de ulei, se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, boia de ardei, pătrunjel verde, piper boabe, făină dizolvată în apă rece, sare și oțet, se fierb circa 10 minute. În sosul obținut, se adaugă praz, măslină și apă necesară fierberii (circa 1,5 l), se amestecă pentru uniformizare și se fierbe circa 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra, cu decor de felii de lămiie. Se servește cald sau rece.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — praz                | kg  | 2,700                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         | — praz 120 g                        |
| — oțet 9°             | l   | 0,010                         | — sos 125 g                         |
| — ceapă               | kg  | 0,400                         | — măslină 30 g                      |
| — măslină             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămiie              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — foi de dafin        | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

## 440. RAVIOLI CU SPANAC

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă clocotită cu sare, se scurge, se răcește și se toacă foarte fin. În cazul folosirii de spanac conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se toacă foarte fin. Făina se cerne. Sosul tomat se prepară, folosind rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Făina se amestecă cu ouă (150 g), sare, circa 130 ml apă și se frământă o cocă de consistență mai tare; se lasă 10—15 minute în repaus. Spanacul se înăbușă în 50 g margarină. Coca se întinde foi, pe o planșetă, se taie pătrate cu latura de 5 cm, două laturi ale pătratului se ung cu ou. Pe fiecare pătrat se așază pireul de spanac, se îndoaie pătratul în două, sub formă de triunghi și se lipesc marginile între ele. Ravioli obținuți se introduc în apa clocotită cu sare, se fierb, se scot și se așază într-o tavă unsă cu margarină. Deasupra se toarnă sos tomat și cașcaval ras. Se introduc în cuptor, pentru gratinare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină           | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,200                         | 300 g                               |
| — margarină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cașcaval        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sos tomat *)    | kg  | 0,750                         |                                     |
| — spanac proaspăt | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sau conservă    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 441. ROȘII UMLUTE CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se curăță, se decupează capacul, se scoate miezul, se așază cu partea tăiată în jos pe un platou pentru a se scurge. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine și se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Mărarul, pătrunjelul verde și frunzele de țelină se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ceapa și ciupercile se înăbușă în 125 g ulei, se adaugă miez de roșii tăiat mărunt (fără semințe), frunze de țelină, pătrunjel și mărar verde, sare, piper și zahăr. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă jumătate din cantitatea de cașcaval și se amestecă pentru uniformizare. Cu această compoziție se umplu roșiile, se așază într-o tavă unsă cu ulei, se presară cu cașcavalul ras și se introduce în cuptor pentru grătinare, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 442. ROȘII UMLUTE CU OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Roșiile (de mărime egală) se spală, se taie parțial capacul (partea opusă codiței), în așa fel încât să rămână prins pe o mică porțiune și li se scot miezul cu o linguriță. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbușă în 150 g ulei și 50 ml apă. Se adaugă orez, 500 ml apă, sare, piper și 20 g zahăr, amestecând continuu pentru a nu se lipi de vas. După 5 minute de fierbere, se acoperă vasul cu capac și se introduce la cuptor circa 15 minute. Se scoate din cuptor și se lasă să se răcească. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu roșiile, care se așază într-o tavă. Separat, se prepară sos din ulei (100 g), morcovi, păstîrnac și pătrunjel rădăcină, 200 g ceapă, pastă de tomate, sare și 20 g zahăr. După fierbere, sosul se pasează și se adaugă peste roșii. Se introduc la cuptor circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald sau rece.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — roșii proaspete    | kg  | 1,500                         | <b>150 g</b>                        |
| — ulei               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ciuperci proaspete | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — cașcaval           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde        | kg  | 0,030                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,030                         |                                     |
| — frunze de țelină   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr              | kg  | 0,020                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — roșii proaspete (20 buc)        | kg  | 1,800                         | <b>- roșii (2 bucăți) 160 g</b>     |
| — ulei                            | kg  | 0,250                         |                                     |
| — orez                            | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,400                         | <b>- sos 140 g</b>                  |
| — morcovi                         | kg  | 0,075                         |                                     |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr                           | kg  | 0,040                         |                                     |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 443. SARMALE CU ARPACAȘ ÎN FOI DE VIȚĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Foile de viță murate, se țin în apă rece circa 12 ore pentru desărare. Când se folosesc foi de viță proaspete, se taie codițele, se spală și se opăresc. Arpacașul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Borșul se fierbe și se strecoară.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei (100 g) cu circa 100 ml apă. Se adaugă sare, arpacaș, 150 ml apă și se continuă înăbușirea. Se răcește, se adaugă ou, mărar verde, piper, sare și se amestecă, pentru omogenizare. Se umplu foile de viță, se rulează, introducând marginile în interior, se așază în cratiță, se toarnă borșul și se fierb acoperite circa 40 minute. Separat, se dizolvă făina în 100 ml apă rece, se adaugă restul de untură sau ulei și se toarnă deasupra sarmalelor. Se continuă fierberea încă 45 minute. Se introduc în cuptor, pentru câteva minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

## 444. SARMALE CU OREZ ÎN FOI DE VARZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Se scot cotoarele de varză, se alege foi pentru sarmale, iar restul se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Stafidele se curăță de codițe, se spală și se țin în apă circa 10 minute. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Morcovii se curăță, se spală și se rad fin.

#### Tehnica preparării

Într-un vas se înăbușă ceapa (200 g), în untură sau ulei (125 g), împreună cu orezul. Se adaugă morcov ras, pătrunjel verde, circa 500 ml apă fierbinte și sare. Se acoperă vasul cu capac și se introduce la cuptor circa 10 minute pentru a se fierbe orezul pe jumătate și se lasă să se răcească. În compoziția obținută se adaugă stafide scurse de apă, se amestecă puțin și se fac sarmale : se așază pe foile de varză circa 20 g compoziție, se rulează fiecare foaie, iar ca-

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — foi de viță proaspete | kg  | 1,000                         | 200 g                               |
| — sau conservă          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — untură                | kg  | 0,200                         | 200 g                               |
| — sau ulei *)           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                 | kg  | 0,300                         | 200 g                               |
| — arpacaș               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină                 | kg  | 0,050                         | 200 g                               |
| — borș **)              | l   | 1,000                         |                                     |
| — mărar verde           | kg  | 0,050                         | 200 g                               |
| — ouă                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,002                         | 200 g                               |
| — iaurt                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,020                         | 200 g                               |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă murată   | kg  | 4,500                         | — sarmale (3-4 buc) 200 g           |
| — orez                | kg  | 0,350                         |                                     |
| — untură              | kg  | 0,250                         | — varză 150 g                       |
| — sau ulei *)         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         | 150 g                               |
| — morcovi             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,400                         | 150 g                               |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — stafide             | kg  | 0,050                         | 150 g                               |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe         | kg  | 0,002                         | 150 g                               |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

petele se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se aşază una lângă alta, într-o cratiţă în care s-a pus un strat subţire de varză tocată, iar mijlocul vasului va rămâne gol şi se umple cu restul de varză, acoperind şi sarmalele. În untura sau uleiul rămas (125 g), se înăbuşă ceapă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei şi piper. Sosul obţinut se adaugă la sar-

male, copleţindu-se cu zeamă de varză sau apa necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, iar în ultimele 15 minute de fierbere se introduc la cuptor.

#### Prezentarea şi servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde sau reci.

### 445. SARMALE CU OREZ ÎN FOI DE VIŢĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operaţii pregătitoare

Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Foile de viţă conservă (murate) se țin în apă rece circa 2 ore pentru desărare. În cazul folosirii foilor de viţă proaspete, se taie codiţele, se spală şi se opăresc. Orezul se alege de impurităţi, se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Borşul se fierbe şi se strecoară.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei (100 g) şi circa 100 ml apă. Se adaugă sare, orez şi 150 ml apă şi se continuă înăbuşirea. Se răceşte, se adaugă ou, mărar verde, piper, sare şi se amestecă pentru omogenizare. Se umplu foile de viţă, se rulează introducându-se marginile în interior, se aşază în cratiţă, se toarnă borşul şi se fierb acoperite circa 40 minute. Separat, se dizolvă făina în 100 ml apă, se adaugă restul de untură sau ulei, şi se toarnă deasupra sarmalelor. Se continuă fierberea circa 45 minute, în vas acoperit cu capac, se introduc în cuptor, pentru câteva minute.

#### Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu iaurt deasupra.

### 446. ŞNIŢEL DIN LEGUME

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operaţii pregătitoare

Cartofii (500 g) se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăţă de coajă şi se taie în cuburi mici; restul cantităţii de cartofi se spală, se curăţă de coajă, se fierb în apă cu sare, se scurg, se zdrobesc obţinându-se un pireu. Ţelina şi morcovii se curăţă, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg, se răcesc şi se taie cuburi mici. Varza se curăţă de cotoare şi frunzele degradate, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge, se răceşte şi se taie fişii. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina şi pesmetul se cern. Fasolea şi mazărea proaspătă se curăţă, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg şi se răcesc; fasolea se taie în bucăţi. În cazul folosirii de fasole şi mazăre conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece; fasolea se

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porţii | Gramaj pt. o porţie de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — foi de viţă proaspete | kg  | 1,000                         | 200 g                               |
| — sau conservă          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — untură                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau ulei **)          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — orez                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — borş *)               | l   | 1,000                         |                                     |
| — iaurt                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia reţeta respectivă.

\*\*) numai când nu există untură.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porţii | Gramaj pt. o porţie de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                | kg  | 1,500                         | 250 g                               |
| — morcovi                | kg  | 0,400                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 0,330                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă | kg  | 0,360                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — varză albă             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ţelină rădăcină        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,040                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pesmet                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,050                         |                                     |

taie în bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat pînă ce se omogenizează.

#### *Tehnica preparării*

Pireul de cartofi se amestecă cu morcovi, mazăre, fasole, varză, țelină, cartofi tăiați cuburi, pătrunjel verde, piper și sare și se amestecă

pentru uniformizare. Compoziția obținută se porționează modelîndu-se în formă de șnițel; bucățile de șnițel se trec prin făină, ouă și pesmet și se frig în ulci.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

### 447. ȘNIȚEL VEGETARIAN DIN CARTOFI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Morcovii, țelina, pătrunjelul și păstîrnacul rădăcină se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Jumătate din cantitatea de cartofi se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se pasează sau se toacă cu mașina; restul cantității de cartofi se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei, se amestecă cu legumele tăiate (morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstîrnac), se adaugă cartofii pasați, 2 ouă, sare, piper, pătrunjel verde și se amestecă pentru uniformizare. Compoziția obținută se porționează în bucăți, care se modelează în formă de șnițel. Se trec prin făină, restul de ouă bătut, pesmet și se frig în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde și unt topit deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi                         | kg  | 1,500                         | — șnițel 290 g<br>— cartofi 60 g    |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cartofi                         | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,250                         |                                     |
| — unt                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet                          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

### 448. SPANAC CU CIUPERCII GRATINATE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se toacă mărunt. În cazul folosirii conservei de spanac, se scurge de lichid și se toacă mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

##### *Tehnica preparării*

În 100 g unt se înăbușă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă sare și restul de lapte și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă ouăle, unul cîte unul, amestecînd continuu. Ciupercile se înăbușă separat în 50 g unt. În sosul format, se adaugă ciupercile, spanac, sare și jumătate

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — spanac proaspăt    | kg  | 3,000                         | 165 g                               |
| — sau conservă       | kg  | 1,200                         |                                     |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,175                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,175                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte              | l   | 0,400                         |                                     |
| — pesmet             | kg  | 0,075                         |                                     |
| — cașcaval           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,025                         |                                     |

din cantitatea de cașcaval ras. Compoziția formată se așază în tava unsă cu unt și tapetată cu pesmet. Se presară cașcaval ras deasupra și se introduce la cuptor pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

### 449. SUFLEU DIN SPANAC

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se scurge, se introduce în apă clocotită cu sare și se fierbe, se scurge, se răcește și se taie mărunt. Când se folosește spanac conservă, se scurge de lichid și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

În 150 g margarină topită sau unt, se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecînd continuu. Se adaugă treptat restul de lapte, sare și se fierbe circa 10 minute. La sosul obținut, se adaugă gălbenușuri, albușuri bătute spumă, spanac, cașcaval și se amestecă pentru uniformizare. Albușurile bătute spumă se adaugă în compoziție, amestecînd ușor. Compoziția obținută se toarnă în formă (de cite o porție) sau tambal, unsă cu margarină sau unt și se introduce la cuptor, la foc iute pînă ce se rumenește.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau formă. Se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — spanac proaspăt      | kg  | 2,000                         | <b>200 g</b>                        |
| sau conservă           | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,750                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,250                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,200                         |                                     |
|                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte                | l   | 1,000                         |                                     |
| — cașcaval             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

### 450. SUFLEU DIN VINETE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Vinetele se coc, se curăță, se scurg și se toacă cu satîr de lemn. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri; albușurile se bat spumă. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

În 175 g margarină topită sau unt, se înăbușă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecînd continuu. Se adaugă restul de lapte, sare și se fierbe circa 10 minute. În sosul obținut se adaugă gălbenușuri, vinete și se amestecă pentru uniformizare. Albușurile bătute spumă se adaugă în compoziție, amestecînd ușor. Compoziția obținută se toarnă în formă (de cite o porție) sau tambal unsă cu margarină sau unt și se introduce la cuptor, la foc iute pînă ce se rumenește.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau formă. Se servește cald.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vinete               | kg  | 1,800                         | <b>150 g</b>                        |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,200                         |                                     |
|                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte                | l   | 0,250                         |                                     |
| — făină                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

## 451. TARTE CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb în apă cu sare, se scurg, se răcesc și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec sub jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece; 2 bucăți se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunț. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul și făina se cern. Foietajul crud se întinde în foaie groasă de 1 cm, care se așază deasupra formelor de tarte aranjate una lîngă alta și se trece cu merdeneaua peste foaie, pentru a se stanța. Foaia se modelează în formele de tarte și se înțeapă cu o furculiță. Se așază formele pe o tavă și se introduc la cuptor să se coacă. După răcire, se scot din forme.

#### Tehnica preparării

Ciupercile și ceapa se înăbușă în unt, se adaugă sare, piper, vin, făină dizolvată în 100 ml apă rece și se amestecă continuu, pentru a nu se prinde de vas. Se adaugă pesmet, ouă fierte și ou crud și se amestecă pentru uniformizare. Cu această compoziție, se umplu tartele, se presară cașcaval ras deasupra și se introduc la cuptor pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — foietaj crud *)    | kg  | 0,600                         | 100 g                               |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet             | kg  | 0,070                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,030                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 452. ȚELINĂ CU MĂSLINE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Țelina se spală, se curăță, se spală din nou, se taie felii groase de 2—3 cm și se mențin cîteva minute în apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Măslinile se introduc în apă clocotită și se opăresc. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă. Făina se cern. Lămîia se spală, de la 50 g i se extrage suc, iar restul se taie felii.

#### Tehnica preparării

Feliile de țelină se înăbușă în ulei și se scot în alt vas. În uleiul rămas se înăbușă ceapă, cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece și pastă de tomate. Se completează cu lichidul necesar fierberii (circa 1,5 l apă) și se fierbe circa 20 minute. Sosul obținut se strecoară și se fierbe cu țelina. Se adaugă măslina, suc de lămîie, piper și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămîie. Se servește cald sau rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit     |
|-------------------|-----|-------------------------------|-----------------------------------------|
| — țelină rădăcină | kg  | 2,000                         | — țelină și sos 225 g<br>— măslina 40 g |
| — ulei            | kg  | 0,200                         |                                         |
| — ceapă           | kg  | 0,300                         |                                         |
| — măslina         | kg  | 0,400                         |                                         |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                         |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                         |                                         |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                         |
| — lămîie          | kg  | 0,100                         |                                         |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                         |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                         |

## 453. ȚELINĂ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii subțiri, se introduc în apă rece și se țin 10—15 minute. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Țelina se înăbușă în 100 g margarină cu 100 ml apă, se adaugă sare, apă fiartă; se fierbe circa 10 minute. Făina se dizolvă cu 100 ml lapte, se înăbușă în 50 g margarină și se amestecă continuu, pentru nu a se forma aglomerări. Se adaugă și restul de lapte, smîntînă și se continuă fierberea. Sosul obținut se strecoară și se adaugă peste feliile de țelină și se fierb împreună circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 454. TOCANĂ DE OREZ CU LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se spală, se curăță de cotoare și semințe și se taie fișii înguste. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape și se scurge de apă.

#### Tehnica preparării

Ceapa, ardeii și orezul se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă circa 600 ml apă fiartă, boia, sare, piper și se continuă fierberea. Când orezul este aproape fiert, se adaugă roșii, pătrunjel verde, zahăr și se introduce la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 455. TOCANĂ DIN LEGUME (CĂLUGĂREASCĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se taie cuburi. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg, se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Măslinile se opăresc. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape și se scurge. Arpagicul se spală, se introduce în apă clocotită, se opărește, se curăță. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeii se spală, se curăță de semințe, se spală din nou și se taie felii înguste. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — țelină rădăcină | kg  | 1,500                         | 150 g                               |
| — margarină       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smîntînă        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte           | l   | 0,400                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ceapă               | kg  | 0,650                         | 300 g                               |
| — ardei gras          | kg  | 0,800                         |                                     |
| — roșii proaspete     | kg  | 1,200                         |                                     |
| — orez                | kg  | 0,250                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,001                         |                                     |
| — zahăr               | kg  | 0,010                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ulei                            | kg  | 0,150                         | 250 g                               |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cartofi                         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — măslin                          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — orez                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — arpagic                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ardei gras                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb                         | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

Arpagicul se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în 100 g ulei și 100 ml apă. Se adaugă cartofi, ciuperci, arpagic, ardei, orez, măsline și cantitatea de apă fiartă necesară fierberii (circa 1 l). Se

introduce vasul în cuptor, circa 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă sare, roșii, vin și se introduce din nou la cuptor, circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald cu pătrunjel verde deasupra.

## 456. TOCANĂ DOBROGEANĂ DIN LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Morcovii, țelina, ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ardeii se curăță de cotoare și semințe, se spală și se taie fișii înguste. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Orezul se curăță de impurități și se spală în mai multe ape. Ardeiul iute se spală, se curăță și se taie mărunț.

*Tehnica preparării*

Morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în ulei cu circa 200 ml apă. Se adaugă ardei gras, ardei iute, orez și apă fiartă (circa 500 ml). Când orezul s-a fiert, se adaugă roșii, sare, piper și se introduce în cuptor.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 457. VARZĂ ACRĂ CU SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Varza albă murată se curăță de cotor și foile depreciate, se spală și se taie fin. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu apă (150 ml) și boia, se fierb 15 minute, se adaugă varză tocată, se continuă fierberea circa 1 oră. Se adaugă făină dizolvată în smîntînă și se fierb circa 15 minute.

*Prepararea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ulei            | kg  | 0,150                         | <b>220 g</b>                        |
| — morcovi         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ardei gras      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,800                         |                                     |
| — orez            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ardei iute      | kg  | 0,020                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,025                         |                                     |

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă murată | kg  | 3,000                         | <b>250 g</b>                        |
| — ulei              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei     | kg  | 0,003                         |                                     |
| — smîntînă          | kg  | 0,150                         |                                     |



## 458. VARZĂ CEHOSLOVACĂ

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă murată | kg  | 2,000                         | <b>150 g</b>                        |
| — ceapă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — maghiran          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — zahăr             | kg  | 0,020                         |                                     |
| — untură            | kg  | 0,125                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza se spală, se curăță de cotor și de foile depreciate, se taie fin, apoi se scurge de zeamă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Varza se introduce în apă, se fierbe, se adaugă zahăr și maghiran. Separat, se înăbușă ceapa în untură cu 50 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă, se fierb împreună 2—3 minute. Ceapa înăbușită și făina se adaugă peste varză și se continuă fierberea 30—40 minute.

#### Prepararea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 459. VARZĂ CREAȚĂ PANE

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză creață       | kg  | 4,500                         | <b>300 g</b>                        |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pesmet             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — orez               | kg  | 0,350                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,030                         |                                     |
| — supă de oase **)   | kg  | 0,600                         |                                     |
| — sare de lămâie     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — lămâie             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza creață se curăță de cotor și frunzele depreciate, se spală, se fierbe în apă clocotită cu sare și sare de lămâie. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Lămâia se spală și se taie rondele. Orezul se alege de impurități și se spală.

#### Tehnica preparării

Varza fiartă se scurge de lichidul de fierbere, se răcoște, se stoarce bine, se desfac frunzele, se sărează și se piperează, apoi se rulează câte 3—4 foi. Rulourile se taie în bucăți, se trec prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în ulei. Orezul se înăbușă în 100 g ulei sau untură, se adaugă cantitatea de supă, sare, piper (1 g) și se fierbe, cu vasul acoperit la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de orez și felii de lămâie. Se servește cald.

## 460. VARZĂ CU OREZ

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă murată | kg  | 2,500                         | <b>— varză pane 200 g</b>           |
| — orez              | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei              | kg  | 0,200                         | <b>— orez 100 g</b>                 |
| — ceapă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe       | kg  | 0,002                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor, de foile depreciate, se spală și se taie fin. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Varza se înăbușă în ulei (150 g), cu 150 ml apă, se adaugă piper și se fierbe. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă orez, pastă de tomate, apă fiartă (circa 600 ml) și varză. Se amestecă pentru uniformizare și se fierbe 40 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 461. VARZĂ CU TĂITEI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor și de frunzele depreciate, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină         | kg  | 0,500                         | 250 g                               |
| — ouă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — varză albă    | kg  | 2,500                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,030                         |                                     |

## Tehnica preparării

Din făină, ouă, sare și circa 100 ml apă, se frământă o cocă de tăitei se lasă în repaos circa 10 minute. Se întinde foi, se lasă să se svinte, se fac sul și se taie fișii subțiri. Se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece și se răcesc 15 minute, se trec prin jet de apă rece, se scurg. Varza se înăbușă în ulei, se adaugă sare, piper și tăiteii fierți. Se amestecă pentru uniformizare și se introduc în cuptor, circa 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 462. VINETE BULGĂREȘTI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță, se taie în două pe lungime, se scoate miezul și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Pîinea se taie cuburi. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Vinetele se prăjesc în 125 g ulei. Separat ceapa se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă, se adaugă roșii și miezul de la vinete, usturoi, sare, piper, pîinea și pătrunjel verde. Se amestecă bine pentru omogenizare și se continuă fierberea circa 10 minute. Cu această compoziție se umple vinetele, se așază într-o tavă unsă cu ulei (25 g), se adaugă circa 100 ml apă și se introduce tava la cuptor, timp de 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, iar sosul în sosieră. Se servește cald, cu sos tomat deasupra.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vinete          | kg  | 1,800                         | 250 g                               |
| — roșii proaspete | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,030                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pîinea albă     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat *)    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 463. VINETE ÎMPANATE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală, se taie felii. Vinetele se spală, se curăță de coajă în fișii. Restul suprafeței, se lasă cu coajă, se lasă co-dița, se crestează pe lungime, pe suprafața curățată, se împănează cu usturoi (25 g) și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ardeiul gras, se spală, se curăță de semințe, se taie fișii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mai mare. Roșiile proaspete, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii; se păstrează netăiate 10 jumătăți de roșii. În cazul folosirii conservelor, acestea se taie. Pasta de tomate, se diluează. Frunzele de țelină se curăță, se spală, se taie mai mari.

#### Tehnica preparării

În tava unsă cu 50 g ulei, se așază vinetele împănate cu usturoi, se introduc la cuptor 15 minute, apoi se răcesc. Ceapa se înăbușă în 150 g ulei cu 150 ml apă, se adaugă pătrunjel verde, ardei, frunze de țelină, restul de usturoi, roșiile tăiate felii, piper, sare și pastă de tomate. Se amestecă pentru uniformizare. Cu o parte din această compoziție, se împănează vinetele, iar restul se toarnă în tavă, pe lângă vinete; deasupra fiecărei vinete, se așază o jumătate de roșie, se introduce din nou tava la cuptor pentru 20 minute. Înainte de a se scoate preparatul din cuptor, se toarnă vinul și se presară restul de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald sau rece.

## 464. VINETE PANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță de coajă și se taie felii rotunde, cu grosimea de 3—5 mm. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un castron și se bat bine pînă se omogenizează. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Feliile de vinete se sarează, se trec prin făină, ouă și pesmet și se prăjesc în ulei pe ambele părți.

#### Prezentarea și servirea

Vinetele pane se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vinete          | kg  | 2,000                         | 250 g                               |
| — ceapă           | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ardei gras      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pastă tomate    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — frunze țelină   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vinete      | kg  | 1,500                         | 100 g                               |
| — făină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,125                         |                                     |
| — pesmet      | kg  | 0,175                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,020                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță și se taie în două pe lungime, se scoate miezul care se taie cuburi. Usturoiul și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Piineea se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Din 50 g ulei, 300 g roșii proaspete sau (150 g roșii conservă) și 100 g ceapă, se prepară sosul de roșii. Vinetele se prăjesc în 125 g ulei. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă roșiile, miezul de vinete, usturoi, sare, piper, piine și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se amestecă pentru uniformizare, se fierb circa 10 minute. Cu această compoziție se umplu vinetele, se așază în tava unsă cu 25 g ulei. Se adaugă 100 ml apă și se introduce la cuptor pentru gratinare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de roșii și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

466. VOL — AU — VENT CU LEGUME  
ȘI CIUPERCI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Morcovii și țelina se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid și se răcesc. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță coaja și se taie cuburi mici. Mazărea și fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se răcesc. În cazul folosirii de mazăre și fasole conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se scurg; fasolea se taie în bucăți. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se taie lame. În cazul folosirii de ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă 100 g unt și se fierbe 20 minute, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. La compoziția obținută se adaugă morcovi, țelină, cartofi, mazăre, fasole, ciuperci, smântină, piper și sare și se amestecă pentru uniformizare. Cu amestecul de legume obținut se umplu vol-au-vent-urile.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vinete                       | kg  | 1,800                         | 250 g                               |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,800                         |                                     |
|                                | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,350                         |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piine albă                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         | 210 g                               |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — mazăre proaspătă sau conservă   | kg  | 0,250                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — fasole proaspătă sau conservă   | kg  | 0,270                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,200                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smântină                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte                           | l   | 0,700                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vol-au-vent *)                  | buc | 10                            |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se prela rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi         | kg  | 0,200                         | <b>200 g</b>                        |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — mazăre          |     |                               |                                     |
| proaspătă sau     | kg  | 0,250                         |                                     |
| conservă          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — fasole          |     |                               |                                     |
| proaspătă sau     | kg  | 0,270                         |                                     |
| conservă          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smântină        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte           | l   | 0,700                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vol-au-vent *)  | buc | 10                            |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

Morcovii și țelina se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid și se răcesc. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță coaja și se taie cuburi mici. Mazărea și fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se răcesc. În cazul folosirii de mazăre și fasole conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se scurg. Fasolea se taie bucăți. Făina se cerne. Vol-au-vent-urile se prepară, folosind rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă 100 g unt, restul de lapte și se fierbe 20 minute, amestecându-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă morcovi, țelină, cartofi, mazăre, fasole, smântină, piper și sare și se amestecă pentru uniformizare. Cu compoziția obținută, se umplu vol-au-vent-urile.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

## b. PREPARATE DIN LEGUME CU SUPĂ DE OASE

## 468. ANDIVE BREZE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — andive          | kg  | 2,000                         | <b>130 g</b>                        |
| — unt             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,075                         |                                     |
| — rom             | l   | 0,020                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 0,700                         |                                     |
| — piper boabe     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

Andivele se curăță, se spală, în mai multe ape și se crestează în patru.

## Tehnica preparării

Andivele se înăbușă în unt și se adaugă supă de oase și sare. După ce s-au înăbușit se adaugă piper, vin și rom; se continuă fierberea, până se reduce cantitatea de lichid la jumătate.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — unt                             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,200                         | — budincă                           |
| — lapte                           | l   | 1,000                         | 100 g                               |
| — ouă                             | kg  | 0,200                         | — sos 70 g                          |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,030                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,300                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |
| <i>Pentru sos</i>                 |     |                               |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,020                         |                                     |
| — smântină                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape. În cazul folosirii de ciuperci conservă se scurge lichidul, se trec prin jet de apă rece, se scurg; ciupercile care se folosesc pentru sos se taie mărunt, iar cele pentru compoziția de budincă se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

## Tehnica preparării

În untul topit (75 g), se adaugă făina dizolvată în lapte rece, sare. Se fierbe 10 minute, se adaugă ciupercile înăbușite în ulei, ouă, pătrunjel verde și piper și se amestecă. În tava unsă cu unt se toarnă compoziția obținută și se introduce în cuptor. Se prepară sosul din ciuperci înăbușite în 50 g ulei, se adaugă făina dizolvată în 50 g supă de oase. Se continuă fierberea circa 20 minute adăugându-se cantitatea rămasă din supă de oase, smântina, sare, piper și pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și separat sosul în sosieră. Se servește cald.

## 470. GOGOȘARI CU OREZ ȘI OCHIURI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Gogoșarii se spală, se prăjesc în untură sau ulei (75 g), se curăță de pielete, cotoare și semințe. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu supă de oase (200 g).

## Tehnica preparării

Ceapa și orezul se înăbușă în untură sau ulei, se adaugă pastă de tomate, sare, supă de oase, se fierb și se introduc în cuptor. La orezul fiert se adaugă pătrunjel verde (jumătate din cantitate), piper, se amestecă pînă la omogenizare și se răcește. Gogoșarii se umplu cu compoziția rezultată. Ouăle se sparg unul cite unul și se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită, sare și oțet. Cînd sînt gata, se scot, se țin în apă rece se așază deasupra gogoșarilor umpluți cu orez și se adaugă pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — gogoșari           | kg  | 2,000                         |                                     |
| — orez               | kg  | 0,300                         | 350 g                               |
| — ceapă              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **)   | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°            | l   | 0,020                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii (peștișori). Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Morcovii se curăță de coajă, se spală și se taie rondele subțiri. Țelina se curăță de coajă, se spală și se taie felii subțiri. Varza albă se curăță de cotor și de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape reci. Dovleceii se curăță de coajă, se spală și se taie rondele. Cartofii se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele și se taie felii. Fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se taie bucăți. În cazul folosirii de fasole conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se taie bucăți. Ouăle se spală, se dezinfec-tează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina, varza, dovleceii și cartofii se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 100 g supă. Se adaugă sare și piper. Orezul se înăbușă în 25 g untură sau ulei, se adaugă supă de oase, se introduce vasul la cuptor și se continuă fierberea. În tava unsă cu 25 g untură sau ulei se așază în straturi: legumele înăbușite, orez, fasole verde, jumătate din cantitatea de roșii și restul de legume și roșii. Din făina dizolvată în 100 ml lapte, ouă și smîntină se prepară o compoziție care se toarnă deasupra legumelor așezate în tavă. Se presară pătrunjel verde și se introduce la cuptor, pen-tru gratinare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 472. PILAF CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape reci. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg, se taie lame. Supa de oase și sosul de smîntină se prepară folosind rețetele res-pective.

## Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 50 g margarină sau unt. Separat orezul se înăbușă în 100 g mar-garină sau unt; se adaugă 1,5 kg supă, sare și se fierbe circa 10 minute. Peste orezul fiert se adaugă ciuperci și se introduc la cuptor 20 de minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de smîntină. Se servește cald.

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — untură sau ulei **)                 | kg  | 0,200                         | 280 g                               |
| — ceapă                               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — orez                                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — varză dulce                         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — dovlecei                            | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cartofi                             | kg  | 0,500                         |                                     |
| — roșii                               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă sau conservă | kg  | 0,550                         |                                     |
| — ouă                                 | kg  | 0,200                         | 300 g                               |
| — lapte                               | l   | 0,400                         |                                     |
| — făină                               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                     | kg  | 0,040                         |                                     |
| — supă de oase *)                     | kg  | 0,500                         |                                     |
| — smîntină                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat                       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există untură.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez                            | kg  | 0,600                         | 300 g                               |
| — sos de smîntină *)              | kg  | 1,000                         |                                     |
| — margarină sau unt **)           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,150                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,200                         |                                     |
|                                   | kg  | 1,500                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

\*\*) numai cînd nu există margarină.

## 473. PILAF CU CIUPERCI ȘI CAȘCAVAL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g. unt, se adaugă ciuperci și se continuă înăbușirea. Se adaugă orez, supa de oase (1,5 kg), sare și se fierb circa 5—10 minute. Se introduc la cuptor cu vas acoperit, circa 20 de minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cașcaval ras și unt topit deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez                            | kg  | 0,600                         | 250 g                               |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,500                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cașcaval                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 1,500                         |                                     |
| — unt                             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 474. PILAF DIN DOVLECEI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă, semințe, se taie cuburi. Când se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid și se taie cuburi. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

În ulei se înăbușă orezul, ceapa și dovleceii. Se adaugă supa de oase, sare iar când dă în fiert se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde. Se introduce vasul acoperit în cuptor cu o temperatură moderată, circa 20 minute.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — dovlecei proaspeți sau conservă | kg  | 1,800                         | 300 g                               |
|                                   | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — orez                            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — margarină sau unt **)           | kg  | 0,075                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,075                         |                                     |
| — mărar verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cind nu există margarină.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde și margarină sau unt topit deasupra. Se servește cald.



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape și se scurge de apă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Șunca presată se taie felii subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Supa de oase și sosul tomat se prepară, folosind rețetele respective.

## Tehnica preparării

Orezul se înăbușă în 100 g margarină sau unt se adaugă supă de oase, sare se fierbe 5 minute, apoi se acoperă vasul cu capac, se introduce la cuptor și se continuă fierberea circa 20 minute. Ciupercile se înăbușă în restul de margarină sau unt, se adaugă șuncă continuându-se înăbușirea încă 10 minute, se adaugă 300 g sos tomat și se mai fierb circa 5 minute, apoi se păstrează la cald (bain — marie). În momentul servirii, se pun într-o formă, ciuperci cu șuncă, apoi pilaful, se presează bine și se răstoarnă pe farfurie sau platou.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie sau platou, cu cașcaval ras deasupra și sos tomat. Se servește cald.

## 476. RIZOTO CU ȘUNCĂ ȘI ȘVAIȚER

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Șunca se taie felii înguste. Șvaițerul se curăță de coajă și se rade. Se prepară supa de oase, folosind rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Orezul se înăbușă în margarină sau unt (100 g), se adaugă supă de oase, sare, piper și se introduce vasul acoperit la cuptor, circa 20 minute. După fierbere se porționează sub diferite forme, deasupra se așază șuncă, șvaițer ras și bucăți de margarină sau unt și se gratinează la cuptor.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez                            | kg  | 0,600                         | 300 g                               |
| — margarină sau unt **)           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — șuncă presată                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,500                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cașcaval                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sos tomat *)                    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |
|                                   |     |                               |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

\*\*) numai când nu există margarină.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez                  | kg  | 0,600                         | 220 g                               |
| — margarină sau unt **) | kg  | 0,150                         |                                     |
|                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — șuncă presată         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — șvaițer               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase *)       | kg  | 1,500                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,025                         |                                     |
|                         |     |                               |                                     |
|                         |     |                               |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai când nu există margarină.

## 477. VARZĂ ALBĂ AȘEZATĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Varza albă se curăță de cotoare și de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape, se opărește în apă cu sare, se stoarce, se răcește și se taie felii de circa 1 cm. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Într-un vas în care s-a topit 100 g margarină sau unt se așază, în straturi, feliile de varză, adăugind sare și piper. Peste varză se toarnă supa de oase și se fierb 30 minute. La sfârșitul fierberii, se adaugă smântina.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă           | kg  | 4,500                         | 300 g                               |
| — smântină             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — supă de oase *)      | kg  | 0,800                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cind nu există margarină.





## B. MÎNCĂRURI CU PEȘTE

### 478. CARAS PRAJIT

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — caras cu cap        | kg  | 1,700                         | 100 g                               |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — lapte               | l   | 0,150                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Peștele se curăță de solzi, se eviscerează, se spală și se sarează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

##### Tehnica preparării

Peștele se trece prin lapte și făină amestecată cu boia. Se prăjește în ulei.

##### Prezentarea și servirea

Peștele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi porționat (o porție de 100 g, sau la kilogram, cîntărindu-se).

### 479. CRAP CU MĂSLINE

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap   | kg  | 1,400                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | — pește<br>100 g                    |
| — ceapă           | kg  | 0,100                         | — măsline<br>25 g                   |
| — măsline         | kg  | 0,250                         | — sos<br>150 g                      |
| — lămîie          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — arpagic         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se porționează, se spală și se sarează. Măslinile se opăresc și se țin în apă rece. Arpagicul se opărește și se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală ; jumătate se taie rondele subțiri și din restul se extrage sucul. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de pește se așază într-o tavă cu 50 g ulei și se introduc în cuptor cu temperatură moderată, pentru a se frige. Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) cu apă (50 ml), la care se adaugă pasta de tomate, făina dizolvată în apă rece, apă (1 l), piper, sare și se fierbe. Arpagicul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă în sos cu măsline și se fierb 20 minute. Sosul obținut se toarnă în tavă peste bucățile de pește. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin, suc de lămîie, pătrunjel verde și se introduc la cuptor circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămîie și pătrunjel verde deasupra.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală și se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă orez și se continuă înăbușirea. Se adaugă pastă de tomate, piper, sare, apă fiartă (1,5 l) și se fierb circa 30 minute. Bucățile de pește se așază peste compoziția obținută, deasupra se pun jumătăți de roșii, se adaugă ulei și se introduc în cuptor circa 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 481. CRAP CU SOS DE VIN ROȘU

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Arpagicul se opărește și se curăță de coajă. Morcovii și ciupercile se curăță, se spală și se taie bucăți. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de pește se așază într-o tavă cu 50 g ulei și piper și se introduc în cuptor, circa 15 minute. Arpagicul, ciupercile, morcovii și ceapa se înăbușă în restul de ulei, cu 150 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 150 ml apă rece, pastă de tomate, sare și vin. În sosul cu legume se așază bucățile de pește și se introduc din nou în cuptor 10 minute, la o temperatură moderată.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap                | kg  | 1,400                         |                                     |
| — orez                         | kg  | 0,700                         | — pește<br>100 g                    |
| — ulei                         | kg  | 0,200                         | — orez<br>200 g                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,600                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap                   | kg  | 1,400                         |                                     |
| — vin roșu                        | l   | 0,200                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,200                         | — pește<br>100 g                    |
| — morcovi                         | kg  | 0,150                         | — legume cu sos<br>150 g            |
| — ceapă                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — arpagic                         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,600                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 482. CRAP CU SOS MADERA (MATELOT)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală și se porționează. Morcovii se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Arpagicul se opărește și se curăță. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie cuburi. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se curăță de pielice și se taie sferturi.

#### Tehnica preparării

Se unge o tavă cu ulei, se așază bucățile de pește, se presară cu sare și se introduc la cuptor circa 15 minute. Se scurge uleiul rămas în alt vas, în care se înăbușă ceapă, arpagic, morcovi și se adaugă piper. Separat, ciupercile se înăbușă în unt. Legumele înăbușite la care se adaugă pătrunjelul verde, se amestecă cu sos Madera. Peste legume se așază bucățile de pește, cu roșii deasupra. Se adaugă vin și se introduce la cuptor 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou pescăresc sau farfurie. Se servește cald sau rece.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap         | kg  | 1,400                         |                                     |
| — unt                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi               | kg  | 0,100                         | — pește<br>100 g                    |
| — ceapă                 | kg  | 0,100                         | — garni-<br>tură<br>150 g           |
| — arpagic               | kg  | 0,400                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ciuperci<br>proaspete | kg  | 1,000                         |                                     |
| sau conservă            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sos Madera *)         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — vin roșu              | l   | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete       | kg  | 0,400                         |                                     |
| sau conservă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 483. CRAP CU VERDEȚURI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Ardeiul gras și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi mici. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie bucăți mai mari. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

#### Tehnica preparării

Se unge o tavă cu ulei (50 g), se așază bucățile de pește, se adaugă apă (50 ml) și se introduce la cuptor. În ulei (100 g), se înăbușă ceapă, ardei gras, se adaugă pasta de tomate, sare, piper, cimbru, cartofi, pătrunjel și mărar verde. Se fierb circa 5 minute. În compoziția obținută se așază bucățile de pește iar peste ele roșii și se introduc la cuptor, circa 20 minute. Cu 5 minute înainte de a fi scos din cuptor, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece sau cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap   | kg  | 1,400                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă tomate    | kg  | 0,100                         | — pește<br>100 g                    |
| — roșii proaspete | kg  | 0,500                         | — sos<br>130 g                      |
| sau conservă      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cartofi         | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ardei gras      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — mărar verde     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cimbru          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Crapul se curăță; se spală, se porționează și se sarează. Roșiile proaspete se spală, se opăresc și se decojesc; 5 bucăți se taie în jumătăți, iar restul se taie felii. Ardeiul gras și ceapa, se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii.

## Tehnica preparării

Ceapa și ardeiul gras se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă roșii, piper, cimbru, sare, circa 750 ml apă fiartă și se fierb 15—20 minute. Compoziția obținută se așază într-o tavă, se adaugă bucățile de pește cu roșiile jumătăți deasupra. Se stropesc cu restul de ulei și se introduc în cuptor, la temperatură moderată, circa 30 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de ou fiert deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap   | kg  | 1,400                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ardei gras      | kg  | 0,500                         | — pește<br>100 g                    |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         | — garnitură<br>și sos               |
| — cimbru          | kg  | 0,002                         | 100 g                               |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,500                         |                                     |
| sau conservă      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 485. CRAP PANE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se porționează, se spală și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

## Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece. Se poate servi și cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra și lămâie.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap | kg  | 1,150                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,075                         | 100 g                               |
| — ouă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,020                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Bucățile de crap se așază într-o tavă cu 100 g ulei, cimbru și jumătate din cantitatea de piper, se introduc în cuptor și se frig. Se adaugă ardei gras, 50 g ulei, roșii, pastă de tomate, usturoi, piper și se introduce tava din nou în cuptor încă 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap   | kg  | 1,400                         |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,050                         | — pește                             |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | 100 g                               |
| — ardei gras      | kg  | 0,200                         | — sos                               |
| — pastă de tomate | kg  | 0,050                         | 100 g                               |
| — roșii proaspete | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cimbru          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 487. CRAP PE VARZĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Varza murată se spală, se înlătură frunzele depreciate și se taie fișii subțiri. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie în sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

## Tehnica preparării

Bucățile de pește se așază într-o tavă cu 50 g ulei și se introduc în cuptor circa 10 minute și se frig. Ceapa și varza se înăbușă în restul de ulei cu 200 ml apă. Se adaugă pasta de tomate, piper, foi de dafin, cimbru și apă fiartă (circa 1 litru). Când varza este fiartă, se așază deasupra bucățile de pește, roșii și se adaugă vin, se introduce în cuptor la o temperatură moderată circa 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap     | kg  | 1,400                         |                                     |
| — varză albă murată | kg  | 3,500                         | — pește                             |
| — ulei              | kg  | 0,250                         | 100 g                               |
| — roșii proaspete   | kg  | 0,500                         | — varză                             |
| — sau conservă      | kg  | 0,250                         | 130 g                               |
| — pastă de tomate   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb           | l   | 0,100                         |                                     |
| — foi dafin         | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — cimbru            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper boabe       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,020                         |                                     |



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc și se decojesc; 1 kg se taie în cuburi, iar 500 g se taie în jumătăți. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămâia se spală și se taie în sferturi.

## Tehnica preparării

Bucățile de pește se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei și se frig. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă, roșiile tăiate cuburi, pastă de tomate, apă fiartă (1,5 l) și sare. Se fierbe totul pînă se obține un sos care se strecoară peste bucățile de pește, adăugîndu-se vin, piper și jumătăți de roșii. Se introduce la cuptor 15—20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu lămîie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap   | kg  | 1,400                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 1,500                         | — pește<br>100 g                    |
| sau conservă      | kg  | 0,750                         | — sos cu<br>roșii<br>140 g          |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — lămîie          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 489. CRAP PRAJIT

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se porționează și se spală cu apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește. Lămîile se spală și se taie în sferturi.

## Tehnica preparării

Bucățile de pește se sarează, se trec prin lapte, făină și se prăjesc în ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu lămîie. Se servește cald sau rece. Se poate servi porționat (o porție 100 g) sau la bucată, cîntărindu-se.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap | kg  | 1,450                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,100                         | 100 g                               |
| — lapte         | l   | 0,100                         |                                     |
| — lămîie        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,020                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc și se decojesc și se taie cuburi jumătate din cantitate, iar cealaltă jumătate în felii. Pasta de tomate se diluează cu apă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Bucățile de pește se sarează, se așază într-o tavă cu 50 g ulei și se introduce la cuptor circa 10 minute. Se înăbușă ceapa în ulei (100 g) și puțină apă (100 ml), se adaugă făina dizolvată, pastă de tomate, usturoi și circa 400 ml apă, se fierb circa 15 minute. Se adaugă roșii tăiate cuburi, piper, sare și vin. În sos se introduc bucățile de pește peste care se așază câte o felie de roșie. Se introduc la cuptor 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece, cu pătrunjel verde deasupra.

## 491. CRAP RASOL

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Morcovii și ceapa se fierb în apă (circa 2 l) cu piper, foi de dafin și sare. Când legumele sînt aproape fierte, se adaugă oțet și bucățile de pește. Se fierb 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi, pătrunjel verde și unt topit deasupra. Se servește cald sau rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap   | kg  | 1,400                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | — pește<br>100 g                    |
| — roșii proaspete | kg  | 1,000                         | — sos<br>100 g                      |
| sau conservă      | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,025                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,025                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap   | kg  | 1,400                         |                                     |
| — cartofi         | kg  | 3,000                         | — pește<br>100 g                    |
| — morcovi         | kg  | 0,100                         | — cartofi<br>200 g                  |
| — unt             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — foi de dafin    | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — oțet 9°         | kg  | 0,010                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |
| — piper boabe     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |

## 492. CRAP SÎRBESC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se porționează, se spală și se sarează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Cartofii și ardeii se înăbușă în 75 g ulei și 75 ml apă, se adaugă smântină, pătrunjel verde, boia și sare. Compoziția se așază într-o tavă. Deasupra se așază bucățile de pește unse cu ulei, cu cite o jumătate de roșie deasupra și se introduc la cuptor circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap   | kg  | 1,400                         |                                     |
| — cartofi         | kg  | 3,000                         |                                     |
| — smântină        | kg  | 0,200                         | — pește                             |
| — roși proaspete  | kg  | 0,200                         | 100 g                               |
| — sau conservă    | kg  | 0,100                         | — garnitură                         |
| — boia de ardei   |     |                               | 200 g                               |
| — dulce           | kg  | 0,005                         |                                     |
| — ardei gras      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 493. CRAP SPANIOL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Usturoiul se curăță, se spală, se zdrobește împreună cu sare.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se ung cu ulei (100 g), se condimentează cu sare și piper, se frig la grătar sau cuptor, se așază pe platou. Oțetul și 50 g ulei se amestecă cu usturoi pisat, se toarnă peste bucățile de pește din platou.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap | kg  | 1,400                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — usturoi       | kg  | 0,050                         | — pește                             |
| — piper măcinat | kg  | 0,002                         | 100 g                               |
| — oțet 9°       | l   | 0,050                         | — sos                               |
| — sare          | kg  | 0,030                         | 30 g                                |

## 494. CRAP UMPLUT CU ÔREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne. Orzul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Hreanul se curăță și se rade.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă orez, piper, sare, 200 ml apă fiartă și se introduc în cuptor circa 15 minute. Se răcește și se adaugă ouă, pesmet și pătrunjel verde. Cu această compoziție, se umplu peștii, se cos, se introduc în cuptor într-o tavă unsă cu 75 g ulei și se frig circa 20 minute. Hreanul se amestecă cu oțet, apă (100 ml) și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de hrean. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap cu cap     | kg  | 2,000                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pesmet          | kg  | 0,100                         | 210 g                               |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — hrean           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — oțet 9°         | l   | 0,010                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 495. CRAP UNGURESC

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap                | kg  | 1,400                         | <b>150 g</b>                        |
| — ceapă                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — costiță afumată              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei iute           | kg  | 0,001                         |                                     |
| — cartofi                      | kg  | 1,500                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se curăță, se porționează, se spală și se sarează. Cartofii, ceapa, ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița se taie fișii subțiri. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Peștele uns cu 50 g ulei se așază într-o tavă și se introduce la cuptor circa 15 minute. Ceapa, cartofii, ardeii se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, cimbru, costiță, boia, piper, sare, smântină și circa 500 ml apă. Legumele se așază într-o tavă, deasupra bucățile de pește cu cite o jumătate de roșie și se introduc la cuptor circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 496. FILE DE HEK PRĂJIT

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file hek            | kg  | 1,250                         | <b>100 g</b>                        |
| — făină               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lapte               | l   | 0,150                         |                                     |
| — ouă                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Fileul de hek se spală, se sarează și se porționează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

Fileurile se țin în lapte 10 minute, apoi se trec prin făină amestecată cu boia, prin ou și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

## 497. FILE DE MORUN SAU NISETRU (SIBERIAN)

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                        |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------------------------|
| — file de morun sau nisetrul      | kg  | 0,500                         | <b>— pește<br/>35 g<br/>— aspic și<br/>salată<br/>95 g</b> |
| — salată à la rus *)              | kg  | 0,750                         |                                                            |
| — maioneză *)                     | kg  | 0,100                         |                                                            |
| — aspic *)                        | kg  | 0,250                         |                                                            |
| — morcovi                         | kg  | 0,025                         |                                                            |
| — ceapă                           | kg  | 0,025                         |                                                            |
| — gogoșari roșii                  | kg  | 0,025                         |                                                            |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac | kg  | 0,025                         |                                                            |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,025                         |                                                            |
| — piper boabe                     | kg  | 0,0005                        |                                                            |
| — foi de dafin                    | kg  | 0,00025                       |                                                            |
| — sare                            | kg  | 0,015                         |                                                            |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Fileul de morun (nisetru) se spală. Ceapa, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul rădăcină, morcovii și țelina rădăcină, se curăță, se spală și se taie felii. Aspicul (125 g) se topește și se amestecă cu maioneză. Restul de aspic (125 g) se taie mărunt. Gogoșarii se spală și se taie în diferite forme.

#### *Tehnica preparării*

Se fierb în apă clocotită morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, ceapă, țelină, piper boabe foi de dafin și sare. Se adaugă fileul de morun (nisetru) și se continuă fierberea circa 10 minute. Fileul fiert se răcește și se taie felii. Salata à la rus se montează pe platou, deasupra se așază bucățile de pește și se toarnă compoziția din maioneză cu aspic.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din gogoșari roșii, legume fierte tăiate diferite forme și bucăți de aspic. Se servește rece.

\*) se preiau rețetele respective.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Laptele se fierbe. Lămâia se spală și se taie rondele. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Fileurile de șalău se fierb în apă cu sare, boabe de piper și vin. Ciupercile se înăbușă în unt (25 g) împreună cu ceapă. Separat, se prepară un sos din 100 g unt topit, făină dizolvată în lapte rece (200 ml) și cantitatea rămasă de lapte și se fierb 15 minute. Se răcește, se adaugă gălbenușuri, sare și ciuperci și se toarnă peste bucățile de pește așezate pe platou pescăresc. Se presară cașcaval ras deasupra și se introduce în cuptor pentru gratinare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur.

499. FILE DE ȘALĂU CU SALATĂ À LA RUS  
ÎN ASPIC

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează, se bate puțin, se rulează. Gogoșarii roșii în oțet se curăță, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Lămâia se spală și se taie rondele. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Salata à la rus, aspicul, maioneza și esența de pește se prepară folosind rețetele respective.

## Tehnica preparării

Rulourile se uniformizează ca lungime (marginile tăiate se introduc în interiorul acestora); se așază unul lângă altul într-un vas și se toarnă peste ele esență de pește fierbinte (până se acoperă rulourile). Vasul se acoperă cu un capac din hîrtie albă (ale cărui dimensiuni trebuie să corespundă cu cele ale vasului). Rulourile se fierb pe plită, la foc moderat. După circa 5 minute de la primul clocot, se lasă rulourile să se răcească în zeama lor și se scot pe un șervet curat. Salata à la rus se montează pe platou (în așa fel încît să formeze un suport pentru rulourile de pește), iar peste aceasta se așază rulourile de pește cu decor din gogoșari și rondele de lămâie, se înapează în aspic și se ornează cu maioneză.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău                   | kg  | 1,250                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,175                         |                                     |
| — unt                             | kg  | 0,125                         | — pește<br>100 g                    |
| — vin alb                         | l   | 0,100                         | — ciuperci<br>și sos<br>125 g       |
| — cașcaval                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                             |     |                               |                                     |
| (4 gălbenușuri)                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,500                         |                                     |
|                                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — lapte                           | l   | 0,750                         |                                     |
| — lămâie                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper boabe                     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,050                         |                                     |

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău          | kg  | 0,600                         |                                     |
| — salată à la rus *)     | kg  | 0,400                         | — pește<br>45 g                     |
| — aspic *)               | kg  | 0,200                         | — salată<br>60 g                    |
| — esență de pește *)     | kg  | 0,600                         | — aspic<br>20 g                     |
| — maioneză *)            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămâie                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,010                         |                                     |

\* se preiau rețetele respective.

## 500. FILE DE ȘALĂU CU SOS MADERA (HOTELIER)

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău                   | kg  | 1,250                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,100                         | — pește<br>100 g                    |
| — lapte                           | l   | 0,100                         | — sos și<br>ciuperci<br>70 g        |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,500<br>0,250                |                                     |
| — sos Madera *)                   | kg  | 0,500                         |                                     |
| — unt                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală și se porționează. Făina se cerne. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg și se taie lame. Laptele se fierbe. Sosul Madera se încălzește.

#### Tehnica preparării

Fileurile de șalău se sarează, se trec prin lapte și făină și se prăjesc în ulei. Separat, ciupercile se înăbușă în unt și se adaugă în sosul Madera și se fierb împreună circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Madera. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

## 501. FILE DE ȘALĂU CU SOS MEUNIÈRE

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău   | kg  | 1,250                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte           | l   | 0,100                         | — pește<br>100 g                    |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | — sos<br>30 g                       |
| — lămiie          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sos Meunière *) | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală și se porționează. Lămiia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Laptele se fierbe. Sosul Meunière se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Fileurile de șalău se sarează, se trec prin făină, lapte și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Meunière. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

## 502. FILE DE ȘALĂU FRANȚUZESC (ORLY)

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău | kg  | 1,250                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,150                         | — pește<br>100 g                    |
| — ulei          | kg  | 0,150                         | — sos<br>50 g                       |
| — sos tomat *)  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală și se porționează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Sosul tomat se încălzește. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina se amestecă cu gălbenușurile de ou. Albușurile bătute spumă, se adaugă la compoziția din făină și gălbenușuri și se amestecă pentru omogenizare. Fileurile se sarează, se trec prin această compoziție și se prăjesc în ulei fierbinte.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tomat. Se poate servi cu garnitură din cartofi natur. Se servește cald.

## 503. FILE DE ȘALĂU GRATINAT

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală și se porționează. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

## Tehnica preparării

Fileurile de șalău se fierb în apă cu sare, piper, foi de dafin, ceapă și vin. După fierbere, bucățile de șalău se așază pe platou pescăresc. Separat se prepară un sos din unt încălzit la care se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă și se fierbe 15 minute. Se răcește, se adaugă gălbenușuri și sare. Sosul obținut se toarnă peste bucățile de șalău, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor pentru gratinare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău          | kg  | 1,250                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,175                         | — pește<br>100 g                    |
| — unt                    | kg  | 0,175                         | — sos<br>150 g                      |
| — vin alb                | l   | 0,100                         |                                     |
| — cașcaval               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                  | l   | 0,750                         |                                     |
| — ouă<br>(4 gălbenușuri) | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper boabe            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — foi de dafin           | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — lămâie                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

## 504. FILE DE ȘALĂU PANE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează și se sarează. Lămâia se spală și se taie în sferturi. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

## Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu lămâie. Se servește cald.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău | kg  | 1,100                         |                                     |
| — pesmet        | kg  | 0,200                         | 120 g                               |
| — făină         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lămâie        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,025                         |                                     |

## 505. FILE DE ȘALĂU PORTUGHEZ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Fileul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii, iar 10 roșii se lasă întregi. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Făina se cerne. Lămia se spală și se taie în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Fileul de șalău se introduce la cuptor, în tavă cu 50 g ulei și se prăjește pe jumătate. Ceapa se înăbușă cu 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă, roșii tăiate felii, apă fiartă (1,5 l) și se continuă fierberea. În sosul format, se așază bucățile de pește; pe fiecare bucată de șalău, se așază câte o roșie și se introduce la cuptor. La sfârșitul fierberii se adaugă vin, piper și sare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde cu lămii și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

## 506. FILE DE ȘALĂU PRĂJIT

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează și se sarează. Făina se cerne. Lămia se spală și se taie în sferturi.

## Tehnica preparării

Bucățile de șalău se țin 5 minute în lapte, se trec prin făină și se prăjesc în ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu lămii.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău   | kg  | 1,250                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         | — pește                             |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | 100 g                               |
| — făină           | kg  | 0,050                         | — sos                               |
|                   |     |                               | 140 g                               |
| — roșii proaspete | kg  | 2,000                         |                                     |
| sau conservă      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămii           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — salată verde    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,200                         | 100 g                               |
| — făină         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte         | l   | 0,100                         |                                     |
| — lămii         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,020                         |                                     |



## 507. FILE DE ȘALĂU PROVINCIAL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii, iar 5 roșii se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei și se prăjesc pe jumătate. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, piper, roșii tăiate felii, pastă de tomate, apă fiartă (0,5 l) și se fierbe circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă usturoi, sare și vin. În sosul format, se așază bucățile de pește, deasupra roșiilor tăiate jumătate și se introduc la cuptor 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece sau cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău   | kg  | 1,250                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,100                         | — pește                             |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | 100 g                               |
| — pastă de tomate | kg  | 0,050                         | — sos                               |
|                   |     |                               | 100 g                               |
| — roșii proaspete | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sau conservă    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 508. FILE DE ȘALĂU RASOL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Lămiile se spală, se taie sferturi și i se extrage sucul. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Fileurile de șalău se fierb în apă cu sare și ceapă. În unt încălzit, se adaugă făina (dizolvată în zeama în care s-a fiert peștele) se completează cu restul de zeamă și se fierbe circa 20 minute. Către sfârșitul fierberii, se adaugă gălbenușuri de ou, sare, vin și suc de lămiie. Când sosul este gata, se strecoară peste fileurile de pește aranjate pe platou.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de vin. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de șalău                | kg  | 1,250                         |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                         | — pește                             |
| — ceapă                        | kg  | 0,100                         | 100 g                               |
| — unt                          | kg  | 0,125                         | — sos                               |
| — făină                        | kg  | 0,150                         | 130 g                               |
| — ouă<br>(2 gălbenușuri)       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămiie sau<br>sare de lămiie | kg  | 0,100                         |                                     |
|                                | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## 509. FILE DE ȘTIUCĂ PRAJIT

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de știucă | kg  | 1,250                         | 100 g                               |
| — ulei           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte          | l   | 0,150                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se porționează, se spală și se sarează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării:

Peștele se trece prin lapte, făină și se prăjește în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Peștele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece. Se poate servi porționat (o porție 100 g) sau la kilogram, cântărindu-se.

## 510. FILE DE ȘTIUCĂ RASOL

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de știucă | kg  | 1,250                         | 100 g                               |
| — morcovi        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin   | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — oțet 9°        | l   | 0,050                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe    | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul se porționează și se spală. Morcovii se curăță, se spală și se taie rondele. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Morcovii se fierb în 2 l apă, cu ceapă, piper, sare și ulei. Când legumele sînt aproape fierte, se adaugă oțet și bucățile de pește, și se fierb circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur.

## 511. GHIVECI CU CRAP

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit    |
|-------------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------|
| — crap fără cap         | kg  | 1,400                         | — pește<br>100 g<br>— ghiveci<br>200 g |
| — morcovi               | kg  | 0,200                         |                                        |
| — ceapă                 | kg  | 0,100                         |                                        |
| — cartofi               | kg  | 0,800                         |                                        |
| — țelină rădăcină       | kg  | 0,100                         |                                        |
| — ulei                  | kg  | 0,150                         |                                        |
| — pastă de tomate       | kg  | 0,100                         |                                        |
| — mazăre conservă       | kg  | 0,200                         |                                        |
| — fasole verde conservă | kg  | 0,200                         |                                        |
| — ardei gras proaspăt   | kg  | 0,300                         |                                        |
| — sau conservă          | kg  | 0,150                         |                                        |
| — roșii proaspete       | kg  | 0,400                         |                                        |
| — sau conservă          | kg  | 0,200                         |                                        |
| — ghiveci conservă      | kg  | 0,300                         |                                        |
| — vin alb               | l   | 0,100                         |                                        |
| — pătrunjel verde       | kg  | 0,050                         |                                        |
| — usturoi               | kg  | 0,020                         |                                        |
| — piper măcinat         | kg  | 0,001                         |                                        |
| — cimbru                | kg  | 0,002                         |                                        |
| — sare                  | kg  | 0,030                         |                                        |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare:

Crapul se curăță, se spală cu multă apă rece, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie cuburi. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeii gras se taie în fișii mari. Roșiile proaspete se curăță, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Mazărea și fasolea verde se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### Tehnica preparării:

Ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în ulei și 100 ml apă, se adaugă cartofi și ardei gras. Peste legumele înăbușite, se adaugă pastă de tomate și apă fiartă (300 ml). Legumele se așază într-o tavă, se adaugă fasole verde, mazăre, jumătate din cantitatea de roșii, ghiveci conservă, piper, cimbru, usturoi. Bucățile de crap se așază deasupra, cu o felie de roșie. Tava se introduce în cuptor circa 30 minute, la temperatură moderată. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea:

Preparatul se prezintă în tambal, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

## 512. HEK PRĂJIT

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — hek cu cap          | kg  | 1,500                         | 100 g                               |
| — făină               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lapte               | l   | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se curăță și se decapitează, se porționează, se spală și se sarează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin lapte și făină amestecată cu boia și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

## 513. MARINATĂ CU CRAP

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Lămia se spală și se taie rondele. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se introduc în cuptor într-o tavă cu 50 g ulei și se frig. Ceapa și morcovii se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, piper, oțet, sare, foi de dafin și apă fiartă (1 litru). Se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de pește și se fierb încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie, cu decor din rondele de lămii. Se servește rece.

## 514. MARINATĂ CU STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Stavridul se curăță, se înlătură capul, se spală și se scurge de apă. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu apă. Lămia se spală și se taie felii. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Peștele se sarează, se piperează și se așază într-o tavă cu ulei (75 g) și apă (75 ml) și se înăbușă la cuptor circa 10 minute. Separat, morcovii, ceapa și țelina se înăbușă în 75 g ulei cu 75 ml apă, se adaugă făină dizolvată și pastă de tomate diluată, oțet, sare, foi de dafin, apa necesară fierberii și se fierb, circa 20 minute. Când legumele sînt fierte, se pasează. Sosul obținut se toarnă peste pește, împreună cu vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Preparatul se introduce la cuptor circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal, cu felii de lămii și pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

## 515. MORUN GRATINAT CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morunul se curăță, se spală și se porționează. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se fierb în apă cu ceapă, piper, foi de dafin, vin și sare. Se prepară un sos din unt (100 g), făină dizolvată în lapte, smântină și sare. Se fierbe circa 15 minute, se răcește puțin și se adaugă cașcaval ras (50 g), gălbenușuri de ou, albușuri bătute spumă și se amestecă. Într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet se adaugă jumătate din cantitatea de sos, se așază bucățile de pește, deasupra ciuperci și restul de sos. Se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morun fără cap     | kg  | 1,500                         | <b>200 g</b>                        |
| — făină              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,100                         |                                     |
| — cașcaval           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — foi de dafin       | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte              | l   | 0,400                         |                                     |
| — pesmet             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper boabe        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

## 516. MORUN PANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morunul se curăță, se spală, se taie în 10 porții și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou pescăresc, cu cartofi fierți cu unt, pătrunjel verde și lămiie. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                                |
|-------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| — morun fără cap  | kg  | 1,400                         | <b>— pește</b><br><b>100 g</b><br><b>— cartofi</b><br><b>100 g</b> |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                                                    |
| — făină           | kg  | 0,075                         |                                                                    |
| — ouă             | kg  | 0,150                         |                                                                    |
| — pesmet          | kg  | 0,200                         |                                                                    |
| — cartofi         | kg  | 1,500                         |                                                                    |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,040                         |                                                                    |
| — unt             | kg  | 0,050                         |                                                                    |
| — lămiie          | kg  | 0,150                         |                                                                    |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                                                    |

## 517. MORUN SAU NISETRU CU SOS DE LĂMIIE (À LA GREC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Morunul (nisetru) se curăță și se sarează. Lămîia se spală și se taie rondele. Sosul de lămîie (à la grec) se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de morun (nisetru) se ung cu ulei, se frig pe ambele părți, la grătar și se așază pe platou. Peste bucățile de morun (nisetru) se toarnă sos de lămîie.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din rondele de lămîie. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morun (nisetru) fără cap     | kg  | 1,500                         | — pește<br><br>70 g                 |
| — ulei                         | kg  | 0,025                         |                                     |
| — lămîie                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos de lămîie (à la grec) *) | kg  | 0,550                         | — sos<br>55 g                       |
| — sare                         | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 518. MORUN SAU NISETRU PESCĂRESC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Morunul (nisetru) se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fișii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se curăță de coajă și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Usturoiul și pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de morun (nisetru) se așază într-o tavă cu 100 g ulei, usturoi, cimbru, piper, se introduc la cuptor și se frig. Se adaugă ardei gras, pastă de tomate, roșii, 50 g ulei și se introduc din nou în cuptor 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morun sau nisetru fără cap   | kg  | 1,500                         | — pește<br><br>70 g                 |
| — ulei                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         | — sos<br>100 g                      |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## 519. MORUN SAU NISETRU PRĂJIT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Morunul (nisetru) se curăță, se spală și se porționează. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie sferturi.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de morun (nisetru) se sarează, se trec prin făină, lapte, apoi din nou prin făină și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu lămîie.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morun (nisetru) | kg  | 1,500                         | 90 g                                |
| — ulei            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte           | l   | 0,100                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lămîie          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

## 520. MORUN SAU NISETRU, PROVINCIAL

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morun sau nisetru fără cap   | kg  | 1,500                         | — pește<br>70 g<br>— sos<br>100 g   |
| — ceapă                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,800<br>kg 0,400             |                                     |
| — făină                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,030                         |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,040                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

Morunul sau nisetru se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Roșiile proaspete se curăță, se opăresc, se decojesc și se taie felii, iar 5 roșii se taie jumătăți. Pasta de tomate se diluează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Bucățile de morun sau nisetru se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei și se prăjesc pe jumătate. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă, piper, roșii tăiate felii, pastă de tomate și apă fiartă (0,5 l) și se fierb circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă usturoi, sare și vin. În sosul format, se așază peștele, deasupra roșiile tăiate jumătăți și se introduc la cuptor 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece sau cald.

## 521. MORUN SAU NISETRU RASOL

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit            |
|------------------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------------|
| — morun sau nisetru fără cap | kg  | 1,500                         | — pește<br>70 g<br>— cartofi<br>natur<br>120 g |
| — morcovi                    | kg  | 0,100                         |                                                |
| — cartofi                    | kg  | 2,000                         |                                                |
| — ceapă                      | kg  | 0,100                         |                                                |
| — foi de dafin               | kg  | 0,00025                       |                                                |
| — cuișoare                   | kg  | 0,001                         |                                                |
| — oțet 9°                    | l   | 0,050                         |                                                |
| — vin alb                    | l   | 0,050                         |                                                |
| — piper boabe                | kg  | 0,001                         |                                                |
| — pătrunjel verde            | kg  | 0,050                         |                                                |
| — ulei                       | kg  | 0,050                         |                                                |
| — sare                       | kg  | 0,030                         |                                                |

Morunul (nisetru) se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Ceapa și morcovii se fierb în apă cu sare, piper, oțet, vin, foi de dafin și cuișoare. Se adaugă bucățile de pește și se fierb împreună. Bucățile de morun (nisetru) fierte, se scot pe un platou și se stropesc cu ulei amestecat cu puțină zeamă de la fiert.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de morcov fiert și cu garnitură din cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 522. PĂSTRĂVI Ț LA RUS

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Păstrăvii se curăță și se spală cu multă apă rece. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Maioneza și salata Ț la rus se prepară, folosind rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și țelina se fierb în apă cu sare, oțet și piper boabe. Se adaugă peste păstrăvi și se fierb circa 10 minute. Păstrăvii se răcesc și se curăță de piele. Salata Ț la rus se montează pe platou (porționată), peste aceasta se aranjează păstrăvii și se ornează cu maionează cu ajutorul unui poș prevăzut cu sprîț mic.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de pătrunjel verde. Se servește rece.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — păstrăvi           | kg  | 2,000                         |                                     |
| — salată Ț la rus *) | kg  | 0,900                         |                                     |
| — maioneză *)        | kg  | 0,150                         | — <b>pește</b>                      |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,020                         | <b>130 g</b>                        |
| — oțet 9°            | l   | 0,025                         | — <b>salată</b>                     |
| — țelină rădăcină    | kg  | 0,050                         | <b>100 g</b>                        |
| — morcovi            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper boabe        | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

\* se preiau rețetele respective.

## 523. PĂSTRĂVI PRĂJIȚI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Păstrăvii se curăță, se spală în multă apă rece. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie sferturi.

#### Tehnica preparării

Păstrăvii se sarează, se trec prin lapte, făină și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu lămîie.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — păstrăvi    | kg  | 2,000                         | <b>150 g</b>                        |
| — făină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte       | l   | 0,100                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lămîi       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 524. PILAF CU LIN (INDIAN)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Linul se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Merele se curăță de coajă și căsuța seminală, se spală, se taie felii subțiri și se amestecă cu suc de lămîie. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Șunca se taie fișii subțiri (julien).

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește unse cu ulei (50 g) se așază într-o tavă, se introduc la cuptor și se frig circa

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lin proaspăt  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — orez          | kg  | 0,350                         |                                     |
| — unt           | kg  | 0,100                         | — <b>pește</b>                      |
| — ulei          | kg  | 0,100                         | <b>100 g</b>                        |
| — ouă           | kg  | 0,150                         | — <b>pilaf</b>                      |
| — piper măcinat | kg  | 0,002                         | <b>100 g</b>                        |
| — făină         | kg  | 0,100                         | — <b>sos</b>                        |
| — mere          | kg  | 0,200                         | <b>100 g</b>                        |
| — șuncă presată | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lămîie        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb       | l   | 0,100                         |                                     |
| — lapte         | l   | 0,300                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,050                         |                                     |

15 minute. Orezul se înăbușă în ulei cu 50 ml apă. Se adaugă o cantitate dublă de apă fiartă, piper și se introduce la cuptor circa 25 minute. Se prepară sosul din : unt, făină dizolvată cu lapte, gălbenușuri, șuncă, mere, vin, zeamă de pește și se fierbe circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pilaf și sos. Se servește cald.

## 525. PLACHIE DIN CRAP

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Crapul se curăță, se spală și se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii și se opărește. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, boia, piper, cimbru, foi de dafin, usturoi, apă fiartă (1 l) și sare. Se fierbe sosul 10—15 minute și se adaugă bucățile de pește. Pe fiecare bucată de pește, se așază o jumătate de roșie și se introduce tava în cuptor circa 20 de minute, la temperatură moderată. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie. Se servește cald sau rece, cu pătrunjel verde deasupra.

## 526. PUI DE BALTĂ CU SOS MEUNIÈRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pulpele de pui de baltă se spală și se sărează. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Pulpele de pui de baltă se trec prin făină și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou cu sos Meunière. Sosul se poate prezenta și separat în sôsieră. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap       | kg  | 1,400                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 1,500                         | — pește                             |
| — ulei                | kg  | 0,150                         | 100 g                               |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,150                         | — sos                               |
|                       |     |                               | 200 g                               |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb             | l   | 0,100                         |                                     |
| — usturoi             | kg  | 0,030                         |                                     |
| — cimbru              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — roșii proaspete     | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin        | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pulpe de pui de baltă | kg  | 1,000                         |                                     |
| — făină                 | kg  | 0,100                         | — pulpe de pui de baltă             |
| — ulei                  | kg  | 0,200                         | 65 g                                |
| — sos Meunière *)       | kg  | 0,350                         | — sos                               |
| — sare                  | kg  | 0,020                         | 35 g                                |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 527. PUI DE BALTĂ PANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pulpele de pui de baltă se spală și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Pulpele de pui de baltă se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pulpe de pui de baltă | kg  | 1,000                         | 120 g                               |
| — făină                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pesmet                | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,030                         |                                     |

## 528. SALATĂ DIN SCRUMBII DE MARE CU MAIONEZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Scrumbiile sărate, se țin 2—3 ore la desărat în apă rece, apoi se înlătură capul, se curăță de piele și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Lămâia se spală, se taie felii. Măslinile se spală cu apă fiartă. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Maioneza se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ceapa și mărarul se amestecă cu maioneză și se așază pe platou. Deasupra, se adaugă bucățile de scrumbii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie și măslinile. Se servește rece.

| Materii prime             | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — scrumbii de mare sărate | kg  | 0,400                         | 100 g                               |
| — ceapă                   | kg  | 0,300                         |                                     |
| — maioneză *)             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — mărar verde             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lămâie                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — măslinile               | kg  | 0,100                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 529. SARAMURĂ DE CARAS

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală și se sărează. Ardeiul iute se spală, se crestează, se scot semințele și se taie rondele subțiri.

#### Tehnica preparării

Peștele se frige pe ambele părți pe grătar sau pe plită presărată cu sare, se așază într-o tavă și se adaugă saramura preparată din : 1 l apă, boia de ardei, ardei iute și se fierbe circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi porționat (o porție 100 g) sau la kilogram, cîntărindu-se.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — caras              | kg  | 1,600                         | — pește 100 g                       |
| — boia de ardei iute | kg  | 0,002                         | — saramură 100 g                    |
| — ardei iute         | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,050                         |                                     |

## 530. SARAMURĂ DE CIORTAN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciortanul se curăță, se spală și se sarează. Ardeiul iute se spală și se taie rondele.

#### Tehnica preparării

Peștele se frige pe ambele părți, pe grătar sau plită presărată cu sare, se așază într-o tavă, se adaugă saramura preparată din : 1 l apă fierbinte, sare, boia și ardei iute și se fierbe circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu saramură în sosieră. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciortan cu cap     | kg  | 1,500                         |                                     |
| — boia de ardei iute | kg  | 0,002                         | — pește<br>100 g                    |
| — ardei iute         | kg  | 0,015                         | — saramură<br>100 g                 |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

## 531. SARAMURĂ DE CRAP

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală și se sarează. Ardeiul iute se spală, se crestează, se scot semințele și se taie rondele subțiri.

#### Tehnica preparării

Peștele se frige pe ambele părți, pe grătar sau pe plită presărată cu sare. Se așază într-o tavă și se adaugă saramura preparată din : 1 l apă fierbinte, sare, boia, ardei iute și se fierbe circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu saramură în sosieră. Se poate servi porționat sau la kg. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — crap fără cap      | kg  | 1,500                         |                                     |
| — boia de ardei iute | kg  | 0,002                         | — pește<br>100 g                    |
| — ardei iute         | kg  | 0,010                         | — saramură<br>100 g                 |
| — sare               | kg  | 0,050                         |                                     |

## 532. SCRUMBII DE DUNĂRE CU SOS DE LĂMÎIE (Ă LA GREC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Scrumbiile se curăță și se spală cu multă apă rece. Lămîia se spală și se taie felii. Sosul de lămîie (ă la grec) se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Scrumbiile unse cu ulei, se frig pe ambele părți la grătar, se sarează și se așază pe platou. Peste scrumbii se toarnă sos de lămîie.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămîie. Se servește rece.

| Materii prime                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — scrumbii proaspete          | kg  | 1,500                         |                                     |
| — ulei                        | kg  | 0,050                         | — pește<br>100 g                    |
| — lămîie                      | kg  | 0,050                         | — sos<br>70 g                       |
| — sare                        | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sos de lămîie (ă la grec *) | kg  | 0,700                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 533. SCRUMBII DE DUNĂRE LA GRĂȚAR

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — scrumbii proaspete | kg  | 1,500                         | <b>100 g</b>                        |
| — ulei               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămâie             | kg  | 0,150                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Scrumbiile se curăță, se spală și se sarează. Lămâia se spală și se taie rondele.

#### Tehnica preparării

Scrumbiile unse cu ulei, se frig pe ambele părți pe grătar încins.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se servește cald, cu diferite garnituri. Se poate servi porționat sau la kilogram.

## 534. SCRUMBII ÎN PERGAMENT

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — scrumbii proaspete           | kg  | 1,500                         | — <b>pește</b><br><b>100 g</b>      |
| — ulei                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,500<br>0,250                |                                     |
| — lămâie                       | kg  | 0,250                         | — <b>sos</b><br><b>60 g</b>         |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Scrumbiile se curăță, se spală și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Lămâia se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Scrumbiile se ung cu ulei (50 g), se presară cu piper, se împachetează în hîrtie pergament unsă cu ulei și se frig pe grătar sau la cuptor. Ceapa se înăbușă în 75 g ulei și 100 ml apă, se adaugă roșii și se fierb circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămâie deasupra și sos de ceapă cu roșii. Se servește cald.

## 535. SOMN CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de somn                    | kg  | 1,250                         | <b>180 g</b>                        |
| — făină                           | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,250<br>0,125                |                                     |
| — cașcaval                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos de smîntînă *)              | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență tare, se curăță de coajă și se taie sferturi.

#### Tehnica preparării

Ciupercile și ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Peștele se trece prin făină și se prăjește în ulei (100 g). Bucățile de pește prăjit se așază pe platou pescăresc uns cu ulei, se toarnă sos de smîntînă deasupra, se adaugă ceapă, ciuperci și felii de ou. Se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu diferite garnituri.

\*) se preia rețeta respectivă.

## 536. SOMN CU ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sarează. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește unse cu ulei (50 g) se așază într-o tavă și se introduc la cuptor, circa 15 minute. Roșiile se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă sos tomat și sare. Pește sosul format se așază bucățile de pește și se introduce tava la cuptor, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de somn    | kg  | 1,250                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 2,000                         | — pește                             |
| — sau în bulion   | kg  | 1,000                         | 100 g                               |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         | — sos                               |
| — sos tomat *)    | kg  | 0,200                         | 100 g                               |
| — sare            | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 537. SOMN MEUNIÈRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin lapte, făină, ou bătut și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, se servește cu sos Meunière deasupra. Se servește cald, cu diferite garnituri.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de somn    | kg  | 1,250                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,150                         | — pește                             |
| — ouă             | kg  | 0,150                         | 100 g                               |
| — lapte           | l   | 0,150                         | — sos                               |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | 20 g                                |
| — sos Meunière *) | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 538. SOMN PANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Lămâia se spală și se taie rondele. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin lapte, făină, ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se servește cald, cu diferite garnituri.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de somn | kg  | 1,050                         |                                     |
| — făină        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte        | l   | 0,200                         | — pește                             |
| — ouă          | kg  | 0,150                         | 100 g                               |
| — pesmet       | kg  | 0,200                         | — lămâie                            |
| — ulei         | kg  | 0,150                         | 15 g                                |
| — lămâie       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare         | kg  | 0,050                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — file de somn       | kg  | 1,250                         | — pește<br>100 g<br>— lămii<br>15 g |
| — morcovi            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin       | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — lămii              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper boabe        | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — păstîrnac rădăcină | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°            | l   | 0,010                         |                                     |

*Operații pregătitoare*

Fileul de somn se spală, se porționează. Ceapa, morcovii și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie felii. Lămîia se spală și se taie felii.

*Tehnica preparării*

Morcovii, ceapa și păstîrnacul se fierb în apă cu sare, piper și foi de dafin, circa 20 minute. Se adaugă bucățile de pește, oțet și se fierb circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămii deasupra. Se servește cald. Se poate servi și cu garnitură de cartofi.

## 540. STAVRID PRĂJIT

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap      | kg  | 1,800                         | 100 g                               |
| — făină               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte               | l   | 0,150                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

*Operații pregătitoare*

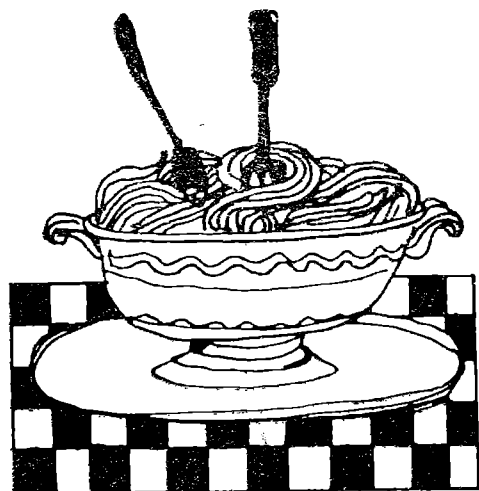
Stavridul se curăță, se îndepărtează capul, se spală și se sarează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

*Tehnica preparării*

Peștele se trece prin lapte și făină amestecată cu boia și se prăjește în ulei încins.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece, porționat (o porție 100 g) sau la kilogram, cîntărindu-se bucata respectivă.



## C. MÎNCĂRURI DIN PASTE FĂINOASE

### 541. BUDINCĂ DIN MACAROANE CU SOS TOMAT

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Carnea se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Făina se cerne, se amestecă cu ouă și smântină. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea tocată se înăbușă cu ceapa în 75 g untură și circa 100 ml apă. Se lasă să se răcească și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă piper, sare, pătrunjel verde și se amestecă pentru omogenizarea compoziției. Jumătate din cantitatea de macaroane se așază în tava unsă cu untură și tapetată cu pesmet. Peste macaroane se așază compoziția de carne, în strat uniform. Deasupra se adaugă cantitatea de macaroane rămasă și se toarnă compoziția din ouă, smântină și făină și se introduce tava la cuptor. Budinca gratinată se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

##### *Prezentarea și servirea*

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate servi separat, în sosieră. Se servește caldă.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,250                         | — budincă 170 g                     |
| — macaroane                | kg  | 0,550                         | — sos 80 g                          |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sos tomat *)             | kg  | 0,800                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,015                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,030                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,100                         |                                     |

\*) se precia rețeta respectivă.

## 542. BUDINCĂ DIN MACAROANE CU ȘUNCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Șunca presată se taie cuburi. Făina se cerne și se amestecă cu lapte și ouă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Macaroanele fierte se amestecă cu șuncă, piper, se așază în tava unsă cu margarină (25 g), deasupra se toarnă compoziția din lapte, făină și ouă. Se presară cașcavalul ras deasupra și se introduce la cuptor circa 20 minute. Budinca gratinată se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

#### Prezentarea și servirea

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește caldă, cu margarină topită deasupra.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șuncă presată | kg  | 0,400                         | <b>250 g</b>                        |
| — margarină     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — macaroane     | kg  | 0,600                         |                                     |
| — lapte         | l   | 0,200                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,020                         |                                     |
| — cașcaval      | kg  | 0,050                         |                                     |

## 543. GNOKI FLORENTIN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opărește în apă clocotită cu sare, se scurge de apă și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește.

#### Tehnica preparării

Spanacul se înăbușă în 75 g margarină, într-un litru lapte. Se adaugă griș sub formă de ploaie și se amestecă continuu, se răcește, se adaugă ouă și se amestecă. Din margarină (75 g), făină dizolvată în apă rece (200 ml), sare și lapte, se prepară un sos și se fierbe circa 10 minute. În tava unsă cu margarină și tapetată cu pesmet, se așază un strat de spanac, apoi compoziția de griș, se toarnă sosul deasupra, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește cald.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină       | kg  | 0,125                         | <b>225 g</b>                        |
| — lapte       | l   | 1,400                         |                                     |
| — griș        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cașcaval    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — margarină   | kg  | 0,175                         |                                     |
| — spanac      | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pesmet      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește.

## Tehnica preparării

Într-un vas, se fierb circa 400 ml apă cu sare și ulei; când clocotește se adaugă făină (300 g) în bloc, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se răcește puțin și se adaugă ouă (150 g) amestecându-se pentru omogenizare. Din această compoziție, se formează batoane de circa 3 cm lungime, se fierb într-un vas cu apă clocotită și sare, 15 minute și se scot în apă rece. Separat, se prepară un sos alb din margarină (75 g), făină, lapte, la care se adaugă ouă și sare. Acest sos se amestecă cu cașcaval ras (75 g) și gnoki. Compoziția obținută se așază în tava unsă cu margarină și tapetată cu pesmet. Deasupra se presară cașcaval ras și se gratinează la cuptor. După gratinare, se porționează în bucăți, de formă pătrată sau dreptunghiulară.

## Prezentarea și servirea

Produsul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește cald.

## 545. IOFCA CU BRÎNZĂ DE VACI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Tăiței tăiați sub formă de romburi sau dreptunghiuri mai mari se fierb în apă clocotită cu sare, se răcesc și se scurg.

## Tehnica preparării

Tăiței fierți se amestecă cu brinză de vaci și smântină, se așază într-un vas cu margarină topită și se introduc la cuptor circa 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servește cald.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină       | kg  | 0,450                         | <b>200 g</b>                        |
| — ouă         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cașcaval    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lapte       | l   | 0,800                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — margarină   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — brinză de vaci    | kg  | 0,600                         | <b>275 g</b>                        |
| — margarină         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smântină          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — tăiței de casă *) | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 546. MACAROANE CU BRÎNZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Brînză telemea se spală și se rade.

#### Tehnica preparării

Macaroanele se rup și se introduc în apă (circa 3 l) clocotită cu sare. După ce se fierb, se adaugă apă rece și se țin 15 minute, se strecoară, se trec prin jet de apă rece și se scurg bine de apă. Se așază într-un vas cu ulei înfierbîntat, se amestecă cu brînză telemea și se introduc la cuptor timp de 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Macaroanele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

## 547. MACAROANE CU CIUPERCI ȘI SOS TOMAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt (50 g) și se adaugă în sosul tomat. Macaroanele se încălzesc în unt și se adaugă sosul tomat cu ciuperci. Se mențin la cald.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă, cu cașcaval ras deasupra. Se servește cald.

## 548. MACAROANE CU FICĂȚEI DE PASĂRE ȘI SOS TOMAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Ficăței de pasăre se spală, se taie în jumătăți, se opăresc și se răcesc 5 minute. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ficăței și ceapa se înăbușă în untură (75 g), se adaugă deasupra macaroanelor fierte împreună cu sos tomat, margarină topită și cașcaval ras.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie și se servește fierbinte.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane            | kg  | 0,600                         | 250 g                               |
| — brînză telemea de oi | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane          | kg  | 0,500                         | 250 g                               |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cașcaval           | kg  | 0,125                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sos tomat *)       | kg  | 1,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane       | kg  | 0,500                         | 250 g                               |
| — ficat de pasăre | kg  | 0,400                         |                                     |
| — untură          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — margarină       | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sos tomat *)    | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 549. MACAROANE GRATINATE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Se prepară sosul alb, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Sosul alb se amestecă cu ouă, macaroane și cașcaval ras (100 g). Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină și tapetată cu pesmet; deasupra se presară cașcaval ras și se introduce în cuptor pentru gratinare circa 10 minute. După gratinare se porționează sub formă pătrată sau dreptunghiulară.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servește cald.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane   | kg  | 0,600                         | <b>250 g</b>                        |
| — margarină   | kg  | 0,025                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pesmet      | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sos alb *)  | kg  | 0,500                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 550. MACAROANE MILANEZE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb și se taie în lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă și se taie lame. Șunca presată se taie fișii subțiri (julien). Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se mențin la cald.

#### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt (50 g), se adaugă șuncă, sare, sos tomat și se continuă fierberea circa 10 minute. În momentul servirii, macaroanele se stropesc cu unt topit (100 g) și se amestecă cu compoziția de ciuperci, șuncă și sos.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servește fierbinte, cu cașcaval ras deasupra.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane          | kg  | 0,650                         | <b>300 g</b>                        |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — șuncă presată      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sos tomat *)       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval           | kg  | 0,100                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 551. MACAROANE CU SOS TOMAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

#### Tehnica preparării

Macaroanele se rup și se introduc în apă (circa 3,5 l) clocotită cu sare. După ce se fierb, se adaugă apă rece și se țin 15 minute, se strecoară, se trec prin jet de apă rece și se scurg bine de apă. Se așază într-un vas cu ulei înfierbîntat, se amestecă cu sosul tomat și se presară cașcaval ras.

#### Prezentarea și servirea

Macaroanele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

## 552. MACAROANE CU ȘUNCĂ ȘI SOS TOMAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Șunca presată se taie în fișii subțiri (julien). Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Șunca presată se înăbușă în untură (100 g), se adaugă 200 g sos tomat. Macaroanele se adaugă peste untură fierbinte, se amestecă cu sos tomat (200 g) și șunca presată și se introduc la cuptor 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

## 553. RAVIOLI CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. În cazul cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurge lichidul, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță și se rade. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Din făină, ouă, apă (50 ml) se prepară o cocă de consistență tare. Ceapa și ciupercile se înăbușă în ulei. Se adaugă piper și sare. Din aluatul obținut, se întind foi care se taie în fișii dreptunghiulare în lungime de circa 4 cm.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane    | kg  | 0,700                         | <b>300 g</b>                        |
| — ulei         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sos tomat *) | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cașcaval     | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare         | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane     | kg  | 0,700                         | <b>275 g</b>                        |
| — untură        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — șuncă presată | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sos tomat *)  | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină              | kg  | 0,700                         | <b>250 g</b>                        |
| — ouă                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cașcaval           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat *)       | kg  | 1,100                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

Compoziția din ceapă și ciuperci se așază peste foile tăiate, care se acoperă cu altă foaie. Se presează marginile foilor de aluat pentru lipire și se taie cu rondeaua. Ravioliți obținuți se introduc la fiert în apă clocotită cu sare. După fierbere, se strecoară, se așază în tavă, se a-

daugă sos tomat, cașcaval ras și se introduc în cuptor, 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

### 554. SPAGHETE CU BRÎNZĂ DE VACI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Spaghetetele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc în apă 15 minute și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Brinza de vaci se amestecă cu unt topit (100 g) și spaghetete.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu unt deasupra.

### 555. SPAGHETE (MACAROANE) CU CIUPERCI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc în apă 15 minute și se trec prin jet de apă rece. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în margarină (100 g), se adaugă sare, piper, sos tomat și se fierb împreună 10—15 minute. Macaroanele se așază în tava unsă cu margarină și se păstrează la cald. În momentul servirii se amestecă cu sosul de ciuperci.

##### *Prezentarea și servirea*

Macaroanele se prezintă în tambal sau farfurie, iar sosul tomat separat în sosieră. Se servesc calde.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — spaghetete     | kg  | 0,700                         | <b>330 g</b>                        |
| — brinză de vaci | kg  | 1,000                         |                                     |
| — unt            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — spaghetete sau macaroane | kg  | 0,600                         | <b>300 g</b>                        |
| — margarină                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ciuperci proaspete       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sos tomat *)             | kg  | 0,700                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 556. TĂIȚEI CU BRÎNZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă 15 minute și se trec prin jet de apă rece. Brînză se **spală** și se rade.

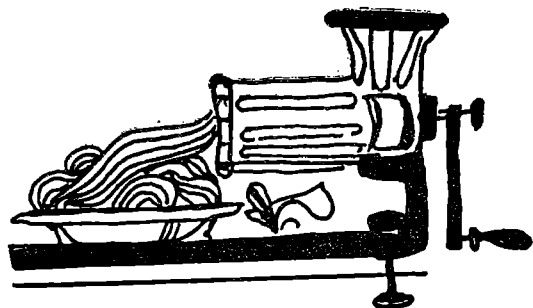
#### *Tehnica preparării*

Tăiței se așază într-o tavă cu unt înfierbîntat, se adaugă brînză (300 g), se nivelează compoziția, se presară cantitatea de brînză rămasă și se introduce la cuptor 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în tambal. Se servește cald.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — tăiței               | kg  | 0,700                         | <b>250 g</b>                        |
| — unt                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — brînză telemea de oi | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,015                         |                                     |



## D. MÎNCĂRURI DIN CARNE TOCATĂ CU DIFERITE ADAOSURI

### a. PREPARATE CU CARNE DE PASĂRE

#### 557. CARTOFI UMLUȚI CU CARNE DE PUI

##### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăară și se spală. Cartofii de mărime egală (cite doi la o porție) se spală, se coc în coajă la cuptor, se curăță de coajă și li se dă formă de barchetă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Puii se fierb în apă cu sare și se spumează. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Carnea fiartă se răcește, se deosează și se toacă cu mașina împreună cu ceapa, apoi se amestecă cu sare, piper, ouă și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu cartofii, care se așază într-o tavă unsă cu 25 g ulei. Din făină, unt, lapte, sare și smântină se prepară un sos, care se toarnă peste cartofii umpluți. Se adaugă cașcaval ras deasupra și se gratinează la cuptor, 5—10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                                                | kg  | 4,000                         | 300 g                               |
| — carne de pui<br>calitatea I<br>fără cap<br>și picioare | kg  | 0,750                         |                                     |
| — ceapă                                                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                                                   | kg  | 0,075                         |                                     |
| — făină                                                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                                                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                                                  | l   | 0,300                         |                                     |
| — ouă                                                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină                                               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval                                               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                                   | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacăară, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Puiul se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma; puiul fiert se răcește, se dezoasează, iar carnea obținută se taie mărunt sau se toacă cu mașina. Din făină, lapte, ouă (200 g), sare se prepară compoziția pentru clătite. Din această compoziție se pregătesc foi de clătite (20 bucăți), în tigaia unsă cu ulei și încinsă bine. Carnea de pui se amestecă cu ouă (100 g), sare, piper, pătrunjel verde și 50 g smântină. Cu această compoziție se umplu foile de clătite și se rulează. Clătitele umplute se așază pe platou din inox, se stropesc cu unt topit, se presară cașcaval ras și se gratinează la cuptor 10—15 minute, la foc iute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smântină deasupra.

## 559. PÎRJOALE DIN CARNE DE PUI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Pui se curăță, se trec prin flacăară, se spală, se dezoasează și se sarează. Carnea de mînzat se curăță de piele, se spală, se taie bucăți. Pîinea albă se înmoaie în lapte. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina și pesmetul se cern. Usturoiul se curăță, se spală.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă cu 25 g ulei și 50 ml apă, se lasă să se răcească, apoi se toacă cu mașina împreună cu carnea de pasăre, carnea de mînzat, pîine albă, usturoi. Se adaugă sare, piper, două ouă (100 g), pătrunjel verde și se amestecă pentru omogenizare. Din compoziție, se modelează 10 pîrjoale cu făină, care se trec prin ou bătut și pesmet. Se rumenesc în 175 g ulei pe ambele părți.

## Tehnica preparării

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, însoțit de garnituri diferite.

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui<br>calitatea I<br>fără cap<br>și picioare | kg  | 0,800                         | 200 g                               |
| — făină                                                  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — lapte                                                  | l   | 0,800                         |                                     |
| — ouă                                                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei                                                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                                                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval                                               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntină                                               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat                                          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                                   | kg  | 0,025                         |                                     |

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui<br>calitatea I<br>fără cap<br>și picioare | kg  | 0,900                         | — (2 buc)<br>70 g                   |
| — carne de mînzat<br>calitatea I<br>fără os              | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pîine albă                                             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                                                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                                                  | l   | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat                                          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ouă                                                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet                                                 | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ulei                                                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — usturoi                                                | kg  | 0,030                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                                   | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală, se fierbe în apă clocotită, se trece sub jet de apă rece, se scurge bine și se taie mărunt. Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se fierb în apă cu sare, se lasă să se răcească, se deosează, iar carnea rezultată se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă (200 g), sare și se frământă bine, obținând o cocă de tăiței de consistență potrivită. Se acoperă și se lasă în repaos, 15 minute.

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                                                  | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ouă                                                    | kg  | 0,200                         | — ravioli<br>200 g                  |
| — ulei                                                   | kg  | 0,050                         | — sos<br>100 g                      |
| — sos tomat *)                                           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — unt                                                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval                                               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                                   | kg  | 0,020                         |                                     |
| <i>pentru umplutură</i>                                  |     |                               |                                     |
| — carne de pui<br>calitatea I<br>fără cap<br>și picioare | kg  | 0,650                         |                                     |
| — spanac                                                 | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ouă                                                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                                                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                          | kg  | 0,001                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## Prezentarea și servirea

Spanacul se amestecă cu carnea de pasăre. Ceapa se înăbușă în ulei cu 50 ml apă, se adaugă sare, piper, se lasă să se răcească puțin, se adaugă un ou (50 g), jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, cașcaval ras și se amestecă bine. Coca frământată se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime și se taie în pătrate cu latura de 6 cm sau se decupează în forme rotunde. Pe fiecare bucată se așază grămăjoare din compoziția de carne cu spanac, se umezesc marginile la două laturi de la fiecare bucată cu puțin albuș sau apă. Se împătură (se strânge în două) și se presează marginile cu o furculiță pentru a se lipi bine. Ravioli obținuți se fierb în apă clocotită cu sare, circa 15 minute. Se scot într-un vas cu apă rece, se spală și se așază pe platou uns cu 25 g unt. Deasupra se toarnă sosul tomat, se presară cașcaval ras, se pun bucăți de unt și se gratinează la cuptor, 10 minute.

NOTĂ : Ravioli se pot obține și după procedeul următor : Coca frământată, se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime. Pe jumătate din foaie, se așază grămăjoare din compoziția de carne la distanțe egale (circa 6 cm). Cu albuș de ou sau apă, se umezesc cu pensula spațiile dintre grămăjoarele din compoziția de carne. Se acoperă cu cealaltă jumătate a foi de tăiței, se presează cu furculița spațiile care au fost umezite, pentru a se lipi bine și se decupează, cu ruleta, ravioli.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, 5—6 bucăți la porție.



## 561. SARMALE CU CARNE DE PUI ÎN FOI DE VARZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacără și se dezosează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate în apă cu sare. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Costița se taie cuburi.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 150 ml apă și se răcește, se amestecă cu carnea și se toacă cu mașina. Carnea tocată se amestecă cu orez, sare și piper. Compoziția rezultată se înfășoară în foi de varză. Sarmalele astfel preparate se aranjează una lângă alta, într-o cratiță în care s-a așezat un strat de varză tăiată fin, astfel ca mijlocul vasului să rămână gol, care se completează cu restul de varză tăiată și costiță, care să acopere și sarmalele. Deasupra se presară cimbru, se adaugă pastă de tomate, boia și lichidul necesar fierberii. Se acoperă vasul și se introduce la cuptor, la foc moderat. După 30—40 minute de fierbere, se adaugă roși și se continuă fierberea.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 562. ȚELINA UMPLUTĂ CU CARNE DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Țelina se spală, se curăță, se spală din nou, se taie capacul, se scoate miezul, se introduce în apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge de lichidul de fierbere. Dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece, se scurge din nou. Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se dezosează, iar carnea se toacă cu mașina.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g margarină cu 50 ml apă, se lasă să se răcească, se amestecă cu carnea de pui tocată, sare, piper, orez și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție, se umple țelina, așezînd dea-

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,100                         | — sarmale 150 g                     |
| — varză albă murată                            | kg  | 3,500                         | — varză 200 g                       |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ulei                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cimbru                                       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — orez                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă                 | kg  | 0,500<br>0,250                |                                     |
| — costiță afumată                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — țelină rădăcină                              | kg  | 2,000                         |                                     |
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 0,500                         | 200 g                               |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă *) sau iaurt                        | kg  | 0,200<br>0,400                |                                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă sau conservă          | kg  | 0,400<br>0,250                |                                     |
| — lapte                                        | l   | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,003                         |                                     |
| — margarină                                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există iaurt.

supra căpăcele decupate. Într-o tavă se înăbușă 50 g margarină, cu 150 ml apă, se așază țelina umplută, se introduce la cuptor circa 30 minute. În 50 g margarină și lapte se înăbușă făina dizolvată în lapte rece, sare și smântină sau iaurt, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se fierb 10 minute, apoi se toarnă peste țelină. Mazărea se adaugă în

tava cu țelină și împreună se introduc din nou la cuptor, încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## b. PREPARATE CU CARNE DE PORC

### 563. CHIFTELE DE CARTOFI CU CARNE

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o bucată de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,120                         | — (1 buc.)<br>40 g                  |
| — cartofi                  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,010                         |                                     |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 25 g untură cu 50 ml apă. Se amestecă cu carne, făină, ou, cartofi rași fin, piper măcinat, mărar verde și sare. Se modelează 10 chiftele și se coc la cuptor într-o tavă unsă cu restul de untură.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

### 564. CHIFTELE DIN CARNE DE PORC

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 50 bucăți | Gramaj pt. o bucată de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 1,050                         | — (1 buc.)<br>40 g                  |
| — cartofi sau pâine albă   | kg  | 1,200<br>0,500                |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,250<br>0,250                |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se curăță de tendoane și se taie în bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie în bucăți mici. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește pâine, aceasta se înmoaie în apă și se stoarce. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală, se taie bucăți mici. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea, ceapa, usturoiul se toacă cu mașina. Compoziția obținută se amestecă cu ouă, cartofi rași sau pâine, pătrunjel verde, sare și piper, pînă se omogenizează. Se porționează și se modelează chiftele, folosind făina, sub formă rotundă, aplatizată. Se rumenesc în untură sau ulei.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 565. CIUPERCI UMPLUTE CU CARNE DE PORC

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit  |
|----------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------|
| — ciuperci proaspete       | kg  | 2,000                         | — ciuperci<br>160 g<br>— sos<br>40 g |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,400                         |                                      |
| — orez                     | kg  | 0,200                         |                                      |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                      |
| — smântină                 | kg  | 0,200                         |                                      |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                      |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                      |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,002                         |                                      |
| — untură                   | kg  | 0,200                         |                                      |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                      |
| — sare                     | kg  | 0,025                         |                                      |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se detașează codițele, care se taie mărunț. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape, se fierbe, se răcește cu apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură (100 g) cu 50 ml apă. Se adaugă carnea tocată, codițele de ciuperci, piper, sare, pătrunjel verde și se continuă înăbușirea. Se adaugă orez și se amestecă pentru uniformizare. Cu compoziția obținută se umplu ciupercile, se așază în tava unsă cu 25 g untură și se introduce la cuptor 30 minute. În restul de untură se înăbușă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, se adaugă boia, sare și smântină. Sosul obținut se toarnă peste ciuperci.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 566. COLȚUNAȘI DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit        |
|----------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,200                         | — colțunași<br>150 g<br>— smântină<br>25 g |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         |                                            |
| — cartofi                  | kg  | 0,900                         |                                            |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                            |
| — făină                    | kg  | 0,400                         |                                            |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                            |
| — smântină                 | kg  | 0,250                         |                                            |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                            |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                            |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește și se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu ouă (100 g), 350 g făină și sare. Compoziția obținută se frământă bine până se obține o cocă omogenă. Ceapa și carnea tocată se înăbușă în ulei cu apă (circa 50 ml), se adaugă ou (50 g), piper măcinat, sare și se amestecă bine. Coca de cartofi se întinde în foaie groasă de circa 1 cm pe o planșetă, pe care s-a presărat făină (circa 50 g), se decupează forme rotunde, dreptunghiulare ș. a. ; pe fiecare bucată se așază în mod egal umplutură de carne. Se împăturește fiecare în parte și se apasă marginile pentru a se lipi. Colțunași se fierb în apă clocotită (2 l) cu sare, circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântină deasupra (4—5 bucăți la porție). Se servește cald.

## 567. GOGONELE MURATE UMLUTE CU CARNE DE PORC

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,600                         |                                     |
| — gogonele murate          | kg  | 2,000                         | — gogonele 200 g                    |
| — orez                     | kg  | 0,100                         | — sos 150 g                         |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,075                         |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sos brun (spaniol *)     | kg  | 1,600                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Gogonelele, de mărime egală, se spală, se taie capacele, se scot semințele și miezul. Carnea de porc se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ceapă, orez, ouă, sare, piper și cimbru. Gogonelele se umplu cu compoziția obținută, se așază într-o tavă cu ulei cu circa 75 ml apă. Se introduce la cuptor, circa 20 minute. Se adaugă sosul brun (spaniol) și se continuă fierberea încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu mărar verde și iaurt deasupra.

## 568. RULOU DIN CARNE TOCATĂ DE PORC ÎN SUC PROPRIU

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I        | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         | — rulou 165 g                       |
| — ouă                             | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — smîntînă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — prapur de porc                  | kg  | 0,300                         |                                     |
| — untură sau ulei *)              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **)                | kg  | 0,800                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina. Prapurul se ține în apă caldută pentru a se desface. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Morcovii, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea se amestecă cu ceapă, ouă, piper, sare, și pătrunjel verde. Compoziția obținută se împarte în două, se așază peste bucata de prapur și se rulează. Ruloul obținut se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei. Se unge suprafața rulourilor cu untură sau ulei, de jur împrejur se așază felii de morcovi, păstîrnac și pătrunjel rădăcină și se introduce tava la cuptor cu o temperatură moderată, pentru a se frige. Ruloul fript se scoate pe un platou, se lasă să se răcească puțin și se porționează în 20 bucăți (2 bucăți la o porție). Sosul se prepară din 50 g untură sau ulei în care se adaugă făina dizolvată în apă rece, supă de oase, smîntînă și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos deasupra. Se poate servi și cu garnitură din pireu de cartofi sau cu pilaf.

## 569. SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie felii și se înăbușă în 50 g untură cu 50 ml apă ; ceapa rămasă se taie mărunț. Carnea se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește apoi se răcește în apă rece. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fișii. Varza albă se curăță, se spală, se opărește, se aleg foile, iar restul se taie fin. Costița afumată se spală, se taie fișii. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Borșul se fierbe și se strecoară.

#### Tehnica preparării

Carnea și ceapa tocată se amestecă cu orez, sare, piper. Din această compoziție se porționează sarmale, câte 4 la o porție și se învelesc în foi de varză. Jumătate din cantitatea de varză tăiată și 50 g de ardei gras se așază într-o cratiță, peste care se aranjează sarmalele jur împrejur, lăsându-se mijlocul liber. Sosul se prepară astfel : restul de ceapă se înăbușă în 100 g untură și 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, cimbru, piper boabe, foi de dafin, mărar verde, roșii și sare. Sosul format se fierbe cu borș sau sare de lămâie, 10 minute și se adaugă peste sarmale. Deasupra se așază un rind de varză tăiată și restul de ardei gras și se fierb circa o oră. Se adaugă costița afumată și se continuă fierberea circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie .Se servește cald. La cererea consumatorului, se servește cu smântină.

## 570. VARZĂ CU CARNE TOCATĂ DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza murată se curăță de cotoare și frunzele depreciate și se taie fin. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate în apă cu sare și se scurge de apă. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Când se folosește grăsime bucăți din fasonări, se taie cuburi mici. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se înăbușă în 75 g untură (sau cuburi de grăsime) împreună cu ceapă, se răcește și se amestecă cu orez, sare și piper. Varza tocată se înăbușă în 100 g untură sau cuburi de grăsime cu apă sau zeamă de varză, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei și se continuă fierberea circa 15 minute, apoi se

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                         |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| — carne de porc calitate I     | kg  | 0,500                         | — sarmale<br>180 g<br>— varză<br>230 g<br>— costiță<br>15 g |
| — carne de vită calitate I     | kg  | 0,300                         |                                                             |
| — costiță afumată              | kg  | 0,150                         |                                                             |
| — untură                       | kg  | 0,150                         |                                                             |
| — varză albă proaspătă         | kg  | 5,000                         |                                                             |
| — orez                         | kg  | 0,200                         |                                                             |
| — ceapă                        | kg  | 0,250                         |                                                             |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 1,000                         |                                                             |
| — ardei gras                   | kg  | 0,250                         |                                                             |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                                             |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                                             |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                         |                                                             |
| — piper boabe                  | kg  | 0,002                         |                                                             |
| — borș *)                      | l   | 1,000                         |                                                             |
| — sau sare de lămâie           | kg  | 0,005                         |                                                             |
| — cimbru                       | kg  | 0,002                         |                                                             |
| — foi de dafin                 | kg  | 0,00025                       |                                                             |
| — mărar verde                  | kg  | 0,050                         |                                                             |
| — sare                         | kg  | 0,050                         |                                                             |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,550                         | 350 g                               |
| — varză albă murată        | kg  | 4,200                         |                                     |
| — orez                     | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — untură sau grăsime bu-   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — căți din fanosări        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sau smântină             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,020                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,005                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

răcește. Jumătate din cantitatea de varză se așază în strat egal, într-o tavă unsă cu untură sau grăsime bucăți (25 g). Deasupra se așază carnea în strat uniform, ultimul strat fiind de varză. Se introduce tava la cuptor circa 30 minute. Cu 10 minute înainte de a se scoate din

cuptor, se adaugă iaurt amestecat cu făină, se întinde în mod uniform și se gratinează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## c. PREPARATE CU CARNE DE VITĂ

### 571. BUDINCA DE CARTOFI CU CARNE DE VITĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se fierb în apă cu sare, se scurg de apă și se zdrobesc. Usturoiul se curăță și se pisează cu puțină sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Piinea se înmoaie în apă și se stoarce. Făina și pesmetul se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea tocată și ceapa se înăbușă în ulei (50 g) și supă de oase 100 g. Tocătura se răcește, se amestecă cu piinea și se toacă din nou cu mașina. Se amestecă cu ou (100 g), usturoi, pătrunjel verde, piper și sare. Într-un vas cu ulei (25 g) și tapetat cu pesmet se așază compoziția obținută între două straturi de pastă de cartofi. Deasupra se adaugă o compoziție formată din făină amestecată cu ou (50 g) și se presară cu cașcaval ras. Budinca se introduce la cuptor cu temperatură moderată, circa 30 minute; se răcește puțin și se porționează.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smântină.

### 572. BUDINCA DIN CARNE CU SOS DIN LEGUME

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul rădăcină, țelina și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Piinea se taie felii se înmoaie în apă și se stoarce. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea se toacă împreună cu ceapa, se înăbușă în ulei (50 g) și supă de oase (50 g), se răcește, se amestecă cu piinea și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă ouă (100 g), pătrunjel verde, piper și sare. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu ulei (25 g), deasupra se adaugă o compoziție formată din ou (50 g), făină (50 g), smântină și se presară cu cașcaval. Tava se introduce la cuptor circa 30 minute. Budinca preparată se răcește puțin

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — supă de oase *)          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | 200 g                               |
| — cartofi                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,015                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,075                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piine albă               | kg  | 0,350                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,075                         |                                     |
| — smântină                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 1,000                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,100                         | — budincă 110 g                     |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,150                         | — sos 120 g                         |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piine albă               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — lapte                    | l   | 0,250                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smântină                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,075                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

și se porționează. Legumele (pătrunjelul, țelina rădăcină și morcovii) se înăbușă în unt, se adaugă făină (50 g) dizolvată în supă de oase, sare, lapte, se fierb circa 50 minute. Sosul se pasează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos de legume.

### 573. CARNE TOCATĂ ÎN FOIETAJ (CULIBIACA)

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de vită se curăță de piele, se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina. Pesmetul se cerne. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 50 ml apă, se adaugă carnea tocată, continuând înăbușirea, circa 10 minute. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, piper și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă 2 ouă, pesmet și pătrunjel verde; se amestecă pînă se omogenizează. Foietajul crud se întinde în foaie groasă de circa 5 mm, se presară cu cașcaval ras, iar deasupra se pune compoziția de carne și se rulează. Se așază în tava unsă cu unt. Suprafața se unge cu ou bătut, se introduce la cuptor, cu temperatură ridicată la început (circa 5 minute) apoi se moderează temperatura și se lasă pînă la coacerea completă, circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă tăiat în felii pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,700                         | <b>200 g</b>                        |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foietaj crud *)          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### 574. CLĂTITE CU CARNE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g ulei, se adaugă carnea tocată și se continuă înăbușirea circa 10 minute. Se lasă să se răcească, se toacă din nou cu mașina, se adaugă ouă (50 g), 50 g smîntînă, sare, piper, pătrunjel verde și usturoi și se amestecă pînă se omogenizează. Din ouă (200 g), făină și lapte se pregătește compoziția pentru 20 foi de clătite. Din compoziție se toarnă cu polonicul într-o tigaie cu

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,700                         | <b>200 g</b>                        |
| — făină                    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — lapte                    | l   | 0,800                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntînă                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,015                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

ulei înfierbîntat, mișcînd tigaia încît aceasta să se întindă uniform. Se rumenește pe ambele părți. Se umplu foile cu compoziția de carne, se rulează și se așază într-o tavă unsă cu puțin ulei, se introduc în cuptor 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (2 bucăți la porție). Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

### 575. CHIFTELE DIN CARNE DE VITĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie bucăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se rad fin. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Usturoiul se curăță, se spală și se taie bucăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Cînd se folosește piine, aceasta se înmoaie în apă și se stoarce bine.

##### Tehnica preparării

Carnea, ceapa și usturoiul se toacă cu mașina. Compoziția obținută se amestecă cu cartofi rași sau piine, ouă, pătrunjel verde, sare, piper, pînă se omogenizează; se porționează și se modelează chiftele folosind făină, în formă rotundă. Se rumenesc în untură sau ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș.a.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 50 bucăți | Gramaj pt. o bucată de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 1,050                         | 40 g                                |
| — cartofi sau piine albă   | kg  | 1,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### 576. CHIFTELUȚE MARINATE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii; 125 g se înăbușă în untură sau ulei (30 g) și 50 ml apă și se răcește. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită. Cartofii se spală, se curăță de coajă și se spală. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

##### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper, pătrunjel verde, ouă și cartofi rași fin sau piine. Compoziția obținută se împarte în bucăți (cite 3 pentru o porție) și se modelează chiftelele de formă rotundă, aplatizată folosind făină. Se rumenesc în untură. Sosul se prepară astfel: ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină, pastă de tomate, sare, oțet, foi de dafin și apă fiartă. Se fierbe circa 30 minute și se strecoară. Sosul obținut se fierbe împreună cu chiftelele, circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit  |
|----------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | — chif-<br>teluțe<br>(3 buc)<br>90 g |
| — ceapă                    | kg  | 0,125                         |                                      |
| — cartofi sau piine albă   | kg  | 0,550                         |                                      |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                      |
| — făină                    | kg  | 0,050                         | — sos<br>140 g                       |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         |                                      |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         | ✓                                    |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                      |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                      |
| pentru sos:                |     |                               |                                      |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                      |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                      |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                      |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,100                         |                                      |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                      |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                      |
| — oțet 9°                  | l   | 0,020                         |                                      |
| — făină                    | kg  | 0,075                         |                                      |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                      |
| — foi de dafin             | kg  | 0,00025                       |                                      |

\*) Anumai cînd nu există untură.



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, flaxuri, se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar jumătate se toacă cu mașina împreună cu carnea. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Dovleceii se spală, se curăță de coajă și se taie în două, dacă sînt mai mari, corespunzător gramajului și li se scoate miezul. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se lasă să se răcească. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu orez fiert, sare, piper și jumătate din cantitatea de mărar. Cu această compoziție se umplu dovleceii. După umplere, fiecare bucată se trece prin făină cu partea tăiată, se așază într-o tavă cu 100 g ulei, se stropesc cu supă de oase (100 g) și se introduc la cuptor. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 50 g ulei și 100 g supă de oase. Se adaugă cantitatea rămasă de făină dizolvată în 100 ml apă rece și pastă de tomate. Se adaugă supa rămasă și se continuă fierberea circa 25 minute. Sosul se strecoară peste dovlecei și se continuă fierberea, încă 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu mărar verde și iaurt deasupra.

## 578. MACAROANE CU CARNE DE VITĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade prin răzătoare fină. Macaroanele se rup.

## Tehnica preparării

Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se strecoară și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se înăbușă în ulei cu 150 g supă, se adaugă carnea tocată, continuînd înăbușirea 10—15 minute, apoi pastă de tomate. Macaroanele se scurg de apă și se amestecă cu unt topit; se adaugă compoziția de carne și sos, sare și piper. Deasupra se presară 100 g cașcaval ras și se introduce la cuptor 10—15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu cașcaval ras deasupra.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                      |
|----------------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | — dovlecei<br>160 g<br>— sos<br>100 g<br>— iaurt<br>20 g |
| — orez                     | kg  | 0,150                         |                                                          |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                                          |
| — ceapă                    | kg  | 0,350                         |                                                          |
| — făină                    | kg  | 0,125                         |                                                          |
| — paste de tomate          | kg  | 0,100                         |                                                          |
| — dovlecei proaspeți       | kg  | 2,000                         |                                                          |
| — iaurt                    | kg  | 0,200                         |                                                          |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                                          |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,100                         |                                                          |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,500                         |                                                          |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                                          |
| — mărar verde              | kg  | 0,100                         |                                                          |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                                          |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,500                         | 250 g                               |
| — macaroane                | kg  | 0,700                         |                                     |
| — unt                      | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Laptele se fierbe și se răcește. Când se folosește lapte praf, se dizolvă în 150 ml apă, se fierbe și se răcește. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Sosul tomat se încălzește. Făina și pesmetul se cern.

## Tehnica preparării

Rondelele de cartofi se înăbușă la cuptor, în untură (125 g) și apă. Separat, în 50 g untură se înăbușă carnea tocată împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (o treime din cantitate), ouă (50 g) și se amestecă. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază un strat de rondele de cartofi, apoi carnea tocată întinsă uniform și deasupra cantitatea de cartofi rămasă.

Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. După 30 minute, se scoate tava din cuptor și se adaugă compoziția obținută din lapte, ouă, făină și pătrunjel verde (o treime din cantitate); se presară cașcaval ras și se introduce din nou la cuptor, circa 15 minute, pentru gratinat. După gratinare, musacaua se porționează bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate servi și separat, în sosieră. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

## 580. MUSACA DIN CARTOFI CU IAURT

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Sosul tomat se încălzește. Făina și pesmetul se cern.

## Tehnica preparării

Rondelele de cartofi se înăbușă la cuptor în untură (125 g) și apă. Separat în 50 g untură se înăbușă carnea tocată împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper,

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | — musaca<br>220 g                   |
| — untură                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,350                         | — sos<br>100 g                      |
| — cartofi                  | kg  | 2,900                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte sau                | l   | 0,150                         |                                     |
| — lapte praf               | kg  | 0,015                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sos tomat *)             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | — musaca<br>220 g                   |
| — untură                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,350                         | — sos<br>100 g                      |
| — cartofi                  | kg  | 2,900                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sos tomat *)             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

pătrunjel verde (o treime din cantitate), ouă (50 g) și se amestecă. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază un strat de rondelile de cartofi, apoi carnea tocată întinsă uniform și deasupra cantitatea de cartofi rămasă. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu iaurt, ouă (100 g) și pătrunjel verde (1/3 din cantitate). După 30 minute se scoate tava din cuptor, se întinde uniform, pe toată suprafața, compoziția cu iaurt, se presară cașcaval ras și

se introduce tava din nou la cuptor, circa 15 minute pentru gratinat. După gratinare, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Se poate prezenta cu sos tomat separat, în sosieră. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

## 581. MUSACA DIN DOVLECEI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina. Dovleceii se spală, se curăță de coajă, se taie felii de circa 1 cm și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile se spală, se curăță, se opăresc, se decojesc, se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Sosul tomat se încălzește.

#### Tehnica preparării

Feliile de dovlecei se înăbușă în 125 g untură sau ulei cu puțină apă (50 ml). Carnea tocată se înăbușă în 50 g untură cu puțină apă (50 ml), împreună cu ceapa; se lasă să se răcească și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă sare, piper, un ou, pătrunjel verde și se amestecă bine pînă ce se omogenizează. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei și tapetată cu pesmet, se așază un strat de felii de dovlecei, compoziția de carne, un strat de felii de dovlecei și ultimul strat de felii de roșii. Făina se amestecă cu ouă (100 g) și iaurt și se toarnă peste musaca. Deasupra, se așază felii de roșii pentru decor, se presară cașcaval ras și se introduce tava la cuptor 30 minute la o temperatură moderată. Cînd este gata, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat în sosieră. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | — musaca 220 g<br>— sos 100 g       |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,200                         |                                     |
|                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — dovlecei proaspeți       | kg  | 2,000                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat **)            | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie în bucăți și se toacă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade fin. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, apoi se trec prin jet de apă rece.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 175 g untură și apă (175 ml) împreună cu carnea. Se răcește și se toacă din nou. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde, un ou și se amestecă. Într-o tavă unsă cu 25 g untură și tapetată cu pesmet, se așază un strat de macaroane, deasupra compoziția de carne și din nou un strat de macaroane. Făina se amestecă cu două ouă și iaurt, se toarnă peste musaca, se presară cașcaval și se introduce la cuptor 30 minute la o temperatură moderată. Când este gata, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat în sosieră. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | — musaca<br>220 g                   |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,350                         | — sos<br>100 g                      |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — macaroane                | kg  | 0,500                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat **)            | kg  | 1,000                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 583. MUSACA DIN VINETE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Vinetele se curăță, se spală și se taie felii subțiri în lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie rondele subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă, și se rade. Pesmetul și făina se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Carnea se curăță, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Laptele se fierbe și se răcește. Când se folosește lapte praf, se dizolvă în 150 ml apă, se fierbe și se răcește.

## Tehnica preparării

Feliile de vinete se înăbușă la cuptor, în untură (125 g) și 100 ml apă. Carnea tocată se înăbușă în 50 g untură împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (jumătate din cantitate), ouă și se amestecă bine. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază: un strat de

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | — musaca<br>220 g                   |
| — untură                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                         | — sos<br>100 g                      |
| — vinete                   | kg  | 2,200                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lapte sau lapte praf     | l   | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat *)             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,035                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

felii de vinete, un strat de rondele de roșii, un strat de carne tocată și ultimul strat de felii de vinete. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu lapte și 100 g ouă. După 30 minute, se scoate tava din cuptor, se adaugă compoziția obținută din lapte, ouă și făină. Deasupra se așază felii de roșii, câte una pe porție, se presară cașcaval ras și se introduce tava din nou la cuptor

circa 15 minute, pentru gratinat. După coacere, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat, în sosieră. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

## 584. MUSACA DIN VINETE CU IAUROT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Vinetele se curăță, se spală și se taie felii subțiri în lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie rondele subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul și făina se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina.

#### *Tehnica preparării*

Feliile de vinete se înăbușă la cuptor cu untură (125 g) și 100 ml apă. Carnea tocată se înăbușă în 50 g untură împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper, ouă (50 g), pătrunjel verde (jumătate din cantitate). Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază: un strat de felii de vinete, un strat de rondele de roșii, un strat de carne tocată și ultimul strat de felii de vinete. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu iaurt și 100 g ouă. După 30 minute se scoate tava din cuptor și se întinde uniform, compoziția cu iaurt pe toată suprafața. Deasupra se așază felii de roșii, câte una pe o porție, se presară cașcaval ras și se introduce tava din nou la cuptor, circa 15 minute pentru gratinat (rumenire). După coacere, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra (sosul tomat se poate prezenta și separat în sosieră). Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | — musaca<br>220 g                   |
| — untură                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                         | — sos<br>100 g                      |
| — vinete                   | kg  | 2,200                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat *)             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie în bucăți mici și se toacă cu mașina. Țelina se curăță, se spală, se taie felii și se fierbe în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

## Tehnica preparării

Feliile de țelină se înăbușă la cuptor, în untură sau ulei (100 g) și puțină apă (100 ml). Ceapa se înăbușă împreună cu carnea tocată în 75 g untură sau ulei și 75 ml apă. Se lasă să se răcească și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, un ou și se amestecă pentru omogenizare. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei și tapetată cu pesmet, se așază un strat de felii de țelină un strat de felii de roșii, un strat din compoziția de carne și deasupra restul de felii de țelină și felii de roșii. Făina se amestecă cu 2 ouă și iaurt și se toarnă peste musaca și se presară cașcaval ras. Se introduce la cuptor 30 minute. Se porționează în 10 bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat și pătrunjel verde deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat, în sosieră. Se servește cald.

## 586. PÎRJOALE MOLDOVENEȘTI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se înăbușă în 25 g untură cu 50 ml. apă. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită și răcită.

## Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ou (50 g), cartofi rași fin, usturoi pisat, pătrunjel verde, sare și piper. Compoziția obținută se împarte în 20 bucăți, se modelează, dându-le forma de pîrjoale, folosind făină. Se trec prin ou bătut (100 g), pesmet și se rumenesc în untură.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri din legume și cartofi. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | — musaca<br>220 g                   |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,200                         |                                     |
|                            | kg  | 0,200                         | — sos<br>100 g                      |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 2,000                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat **)            | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,150                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | — pîrjoale<br>(2 buc)<br>115 g      |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,550                         |                                     |
| — sau piine albă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,025                         |                                     |

## 587. RAVIOLI CU CARNE DE VITĂ ȘI SOS TOMAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă (200 g), sare și se frământă bine, obținând o cocă de tăiței de consistență potrivită. Se acoperă și se lasă în repaos 15 minute. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se spală și se taie bucăți. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în ulei cu puțină apă (50 ml), împreună cu ceapa. Se lasă să se răcească și se toacă cu mașina cu sită deasă. Se adaugă un ou (50 g), pătrunjel verde, sare, piper. Coca frământată se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime și se taie în pătrate cu latura de 6 cm sau se decupează forme rotunde. Pe fiecare bucată se așază din compoziția de carne, se umezesc marginile la două laturi de la fiecare bucată cu puțin albuș sau apă, se împătură (se strânge în două) și se presează marginile cu o furculiță, pentru a se lipi bine. Ravioli obținuți se fierb în apă clocotită cu sare, circa 15 minute. Se scot într-un vas cu apă rece, se spală și se așază pe platou uns cu 25 g unt. Deasupra se toarnă sosul tomat, se presară cașcaval ras, se pun bucățele de unt și se introduc la cuptor pentru gratinare.

NOTĂ : Ravioli se pot obține și după procedeul următor : coca frământată se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime. Pe jumătate din foaie se așază grămăjoare din compoziția de carne, la distanțe egale, circa 6 cm. Cu albuș de ou sau apă se umezesc cu pensula spațiile dintre grămăjoarele din compoziția de carne. Se acoperă cu cealaltă jumătate a foi de tăiței, se presează cu furculița spațiile ce au fost umezite, pentru a se lipi bine și se decupează cu ruleta, ravioli.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, câte 5—6 bucăți la o porție. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                    | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,200                         | — ravioli 200 g                     |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         | — sos 100 g                         |
| — sos tomat *)             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — unt                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,010                         |                                     |
| <i>Pentru umplutură</i>    |     |                               |                                     |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,450                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 588. ROȘII UMPLETE CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie și se opărește. Carnea de vită și de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Roșiile (20 bucăți de mărime egală) se spală, se taie capacul, se scoate miezul cu o linguriță și se așază pe un platou cu gura în jos. Miezul de roșii se strecoară pentru a se obține suc. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se scurge de apă și se fierbe în apă cu sare, îndepărtându-se apa.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu orez, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper. Roșiile se umplu cu compoziția de carne, se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă și se introduce tava la cuptor, 15—20 minute. Sosul tomat se adaugă peste roșii, împreună cu sucul de roșii, apoi se adaugă zahăr și se fierb împreună, 5—10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 589. RULADĂ DIN CARNE DE VITĂ CŪ FICĂȚEI DE PASĂRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina cu sită deasă. Ficatul de pui se spală, se opărește, se taie cuburi. Slănina se opărește, se taie cuburi. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Carnea se amestecă cu 3 ouă, sare, piper și se așază în strat de circa 1 cm grosime. Deasupra se așază ficat de pui și slănină și se rulează. Rulada formată se așază într-o tavă unsă cu 50 g ulei, se unge cu ou bătut deasupra și se introduce la cuptor, 30 minute, la foc moderat. După coacere, se lasă să se răcească și se taie câte 2 bucăți la o porție. Din 100 g ulei, făină, lapte și sare se prepară un sos alb la care, spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântina și se continuă fierberea 20 minute. Cartofii se fierb separat în apă cu sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, însoțit de sos și garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,400                         | — roșii<br>175 g<br>— sos<br>125 g  |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 2,500                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — orez                     | kg  | 0,075                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sos tomat *)             | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                    | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                    |
|----------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne<br>70 g<br>— cartofi<br>120 g<br>— sos<br>60 g |
| — ficat de pui             | kg  | 0,500                         |                                                        |
| — slănină afumată          | kg  | 0,200                         |                                                        |
| — ouă                      | kg  | 0,200                         |                                                        |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                                        |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                                        |
| — lapte                    | l   | 0,200                         |                                                        |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                                        |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                                        |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                                        |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                                        |
| — smântină                 | kg  | 0,200                         |                                                        |



## 590. SARMALE CU CARNE DE VITĂ ÎN FOI DE VARZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Varza se spală, i se scot cotoarele, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în apă cu sare, pe jumătate. Ceapa se curăță și se spală; 150 g se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală și se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu 150 g ceapă. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, orez și apă rece 100 ml. Compoziția obținută se împarte în 30 bucăți de circa 35 g/bucată (3 bucăți pentru o porție), sau 25 g/bucată (4 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se rulează în câte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate, se așază una lângă alta într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămâne gol și se umple cu restul de varză tăiată, care va acoperi și sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa tăiată mărunt (150 g) se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei dulce, piper boabe, pastă de tomate și se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completându-se cu zeama de varză sau apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roșii și se continuă fierberea, circa o oră la cuptor.

#### *Prezentarea și servirea*

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie, decorate cu roșii (200 g) deasupra. Se servesc calde. La cererea consumatorilor, se servește ardei iute.

## 591. VARZĂ UMPLUTĂ CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Se aleg 20 bucăți mici de varză albă (câte una pentru o porție). Varza se curăță de cotor, se opărește, se scoate mijlocul și se sarează. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate. Carnea de vită se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu puțină apă (50 ml) adăugată treptat. Carnea tocată se amestecă cu ceapă, sare piper și orez. Cu această compoziție se umplu verzele. Se așază într-o tavă cu 100 g untură sau ulei și apă (circa 300 ml) și se introduce în cuptor, la temperatură moderată. După 30 minute, se adaugă sos tomat și se continuă fierberea, circa 20 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântină sau iaurt deasupra. Se servește cald,

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I     | kg  | 0,800                         | — sarmale 180 g                     |
| — varză albă murată            | kg  | 4,300                         | — varză 230 g                       |
| — ceapă                        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — untură sau ulei *            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — orez                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 1,000                         |                                     |
|                                |     | 0,500                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,003                         |                                     |
| — piper boabe                  | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă               | kg  | 2,000                         |                                     |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — varză umplută 250 g               |
| — orez                     | kg  | 0,150                         | — sos 120 g                         |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smântină sau iaurt       | kg  | 0,200                         |                                     |
|                            |     | 0,400                         |                                     |
| — sos tomat *)             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură sau ulei **)      | kg  | 0,150                         |                                     |
|                            |     | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai când nu există untură.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se taie în două pe lungime, menținând codița și se crestează miezul cu cuțitul. Ceapa se curăță, se taie mărunt. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Vinetele se înăbușă în cuptor în 75 g ulei cu puțină apă (50 ml), se răcesc și li se scoate miezul. Carnea tocată împreună cu ceapa se înăbușă în 50 g ulei și puțină apă (50 ml) adăugată treptat, se răcește și se amestecă cu ouă, sare, piper, miezul de la vinete și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu vinetele și se așază într-o tavă unsă cu 25 g ulei. Deasupra se așază felii de roșii, se presară cașcaval și se introduce tava la cuptor, 15—20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu jiu de la friptură. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,550                         | <b>275 g</b>                        |
| — vinete                   | kg  | 3,000                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |
| — carne de vită            |     |                               |                                     |

## d. PREPARATE CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ

## 593. ARDEI UMLUȚI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ardeii (20 bucăți de mărime egală), se spală, se curăță de cotor și semințe. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, în 300 ml apă cu sare, se scurge de apă și se răcește. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu jumătate din cantitatea de ceapă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare, piper, ou, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și 100 ml apă rece. Cu această compoziție se umplu ardeii, care se trec prin făină cu partea pe unde s-au umplut și se așază într-o tavă sau cratiță unsă cu ulei (50 g). Se adaugă apă fierbinte și se introduce tava în cuptor 30 minute. Sosul se prepară din ceapă (150 g), morcovi și pătrunjel rădăcină ce se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă, apoi se adaugă restul de făină, piper, pastă de tomate,

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit       |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I     | kg  | 0,400                         | <b>— ardei (2 buc) 175 g</b>              |
| — carne de porc calitate I     | kg  | 0,200                         |                                           |
| — ardei gras (20 buc)          | kg  | 1,500                         |                                           |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         |                                           |
| — ulei                         | kg  | 0,200                         |                                           |
| — orez                         | kg  | 0,100                         |                                           |
| — ceapă                        | kg  | 0,150                         |                                           |
| — ouă                          | kg  | 0,300                         |                                           |
| — făină                        | kg  | 0,050                         |                                           |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                         |                                           |
| — pătrunjel rădăcină           | kg  | 0,100                         | <b>— sos 100 g</b><br><b>— iaurt 25 g</b> |
| — zahăr                        | kg  | 0,100                         |                                           |
| — morcovi                      | kg  | 0,025                         |                                           |
| — iaurt sau smântină           | kg  | 0,250                         |                                           |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,150                         |                                           |
| — piper măcinat                | kg  | 0,050                         |                                           |
| — sare                         | kg  | 0,001                         |                                           |
|                                | kg  | 0,030                         |                                           |

sare, zahăr și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează și se adaugă peste ardei, introducându-se împreună în cuptor. Când ardeii sînt fierți, se adaugă roșii și se mai fierb împreună circa 5 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 594. BIFTEC CU CEAPĂ PRAJITĂ (BERLINEZ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de vită și de porc se spală și se taie bucăți mici. Ceapa se curată, se spală; 400 g se taie felii subțiri (peștișori). Piinea albă se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea împreună cu 100 g ceapă și piinea înmuiată se toacă cu mașina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curată și se taie felii. Pătrunjelul verde se curată, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Compoziția tocată se amestecă cu ouă (100 g), cu jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper și sare. Această compoziție se porționează în 10 bucăți de formă rotundă, se dau prin făină, li se dă forma de cuib, se prăjesc la cuptor într-o tavă cu ulei (50 g). Se prepară ochiuri din 10 ouă (500 g) în ulei (50 g) și se sarează. Separat, ceapa tăiată (400 g) se amestecă cu restul de făină și se prăjesc în ulei (50 g). Cartofii se sotează în 50 g ulei cu 50 ml apă.

#### Prezentarea și servirea

Biftecul peste care s-a montat cîte un ou ochi cu ceapă prăjită se prezintă pe platou sau farfurie, împreună cu garnitură de cartofi sote cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,600                         | — carne 100 g                       |
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,400                         | — ouă și ceapă prăjită 50 g         |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,500                         | — cartofi sote 100 g                |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piine albă                                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                                                    | kg  | 1,500                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

## 595. CASTRAVEȚI UMPLUȚI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de vită și carnea de porc se spală și se toacă cu mașina. Castraveții murați se spală, se taie la un capăt și li se scoate miezul. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină și mărarul verde se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală în multe ape și se fierbe.

#### Tehnica preparării

Ceapa (250 g) se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se amestecă cu carne tocată, orez fiert, mărar, piper și sare. Castraveții se umplu cu această compoziție, se trec prin făină cu partea unde s-au umplut, se așază într-un vas și se înăbușă în ulei (50 g) cu puțină supă de oase (100 g). Vasul se introduce la cuptor, 20—30 minute, la foc moderat. Separat, se prepară sosul: se înăbușă cantitatea de ceapă rămasă (150 g), morcovii și pătrunjelul rădăcină în ulei (50 g) și supă de oase (200 g), se adaugă restul de făină dizolvată în 50 g supă de oase și pastă de tomate, sare, can-

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitatea I | kg  | 0,400                         |                                     |
| — carne de porc calitatea I | kg  | 0,200                         | — castraveți umpluți 160 g          |
| — castraveți murați         | kg  | 2,000                         | — sos 100 g                         |
| — orez                      | kg  | 0,150                         | — iaurt 25 g                        |
| — roșii conservă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                     | kg  | 0,030                         |                                     |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,400                         |                                     |
| — făină                     | kg  | 0,075                         |                                     |
| — supă de oase *)           | kg  | 0,700                         |                                     |
| — smîntînă                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

titatea de supă de oase rămasă și se fierbe 20 minute. Sosul obținut se strecoară peste castraveți, se adaugă zahăr și se fierb împreună 20 minute, la cuptor.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe farfurie, cu roșii și iaurt deasupra. Se servește cald.

## 596. CHIFTELUȚE CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală. Când se folosește piine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se spală și se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ou, cartofi rași fin sau piine, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper, pînă se obține o compoziție omogenă. Se modelează chiftele (cite 3 bucăți la o porție), dîndu-li-se formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei și se introduce în cuptor. Ciupercile se înăbușă în unt. Când sînt gata chiftelele, se adaugă sos brun și ciuperci înăbușite și se mai lasă să fiarbă circa 15 minute. La sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

## 597. CHIFTELUȚE CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește piine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Ciupercile se spală și se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii rași fin sau piine, sare, piper, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde pînă se omogenizează. Se modelează chiftele (cite 3 bucăți la o porție) de formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se așază într-o tavă unsă cu ulei și se introduc în cuptor.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitatea I | kg  | 0,300                         | — chiftele (3 buc) 90 g             |
| — carne de porc calitatea I | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi sau piine albă    | kg  | 0,550                         |                                     |
| — ouă                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,075                         | — ciuperci 50 g                     |
| — făină                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — untură sau ulei *)        | kg  | 0,150                         | — sos 120 g                         |
| — sos brun **)              | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ciuperci proaspete        | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sau conservă              | kg  | 0,500                         |                                     |
| — unt                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămii                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                   | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitatea I | kg  | 0,300                         | — chiftele (3 buc) 90 g             |
| — carne de porc calitatea I | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,125                         |                                     |
| — cartofi sau piine albă    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,075                         | — ciuperci 30 g                     |
| — făină                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                       | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — sos de smîntînă *)        | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ciuperci proaspete        | kg  | 0,600                         |                                     |
| — sau conservă              | kg  | 0,300                         |                                     |
| — unt                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb                   | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

Ciupercile se înăbușă în jumătate din cantitatea de unt și se adaugă în sosul de smântină, care se toarnă peste chiftele, continuând fierberea circa 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

## 598. CHIFTELUȚE CU MĂRAR

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,300                         | — chiftele (3 buc) 90 g             |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,550                         | — sos 100 g                         |
| sau piine albă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| sau ulei *)                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sos brun **)             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — lămiie                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 599. CHIFTELUȚE CU TARHON

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,300                         | — chiftele (3 buc) 90 g             |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,550                         | — sos 100 g                         |
| sau piine albă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| sau ulei *)                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — tarhon                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sos brun **)             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°                  | l   | 0,025                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### Prezentarea și servirea

Chiftelele se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde și unt topit deasupra. Se pot servi cu diferite garnituri. Se servesc calde.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește piine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Lămiia se spală și se taie rotonde.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii rași fin sau piine, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper și sare, pînă se omogenizează. Se modelează chiftele rotunde, applatizate (cite 3 bucăți la o porție), folosind făină. Se așază în tavă cu ulei și se introduc la cuptor. Când sînt gata, se toarnă sosul peste ele, continuînd fierberea circa 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă mărar și vin.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor de lămiie. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește piine se taie felii, se înmoaie și se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește cu apă clocotită și oțet și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii rași fin sau piine, sare, piper, ouă și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se modelează chiftele (cite 3 bucăți la o porție), folosind făină, se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc în cuptor. Când sînt gata, se strecoară peste ele sosul brun și se continuă fierberea. La sfârșitul fierberii, se adaugă vin și tarhon.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu garnituri diferite. Se servește cald.

## 600. CHIFTELUTE CU TARHON ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Cînd se folosește piine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță, se taie mărunt. Tarhonul se spală, se opărește în apă clocotită cu oțet, se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii rași fin sau piine, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper, pînă se omogenizează. Se modelează chiftele de formă rotundă, aplatizată (cîte 3 bucăți la o porție), folosind făină, se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc la cuptor. Cînd sînt gata, se adaugă sosul de smîntînă și se continuă fierberea, circa 10 minute. Spre sfîrșit, se adaugă tarhonul.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,300                         | — chiftele (3 buc) 90 g             |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,550                         | — sos 100 g                         |
| — sau piine albă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — tarhon                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sos de smîntînă **)      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — oțet 9°                  | l   | 0,025                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 601. CHIFTELUTE CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Cînd se folosește piine, se taie felii, se înmoaie și se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde și mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Lămîile se spală și li se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii rași fin sau piine, ouă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, pînă se omogenizează. Se modelează chiftele (cîte 3 bucăți la porție) de formă rotundă, aplatizată, folosindu-se făina. Se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc în cuptor la temperatură moderată. Cînd sînt gata, se adaugă în sosul de smîntînă și se lasă la fiert 15 minute. Se adaugă suc de lămîie și vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde și mărar verde deasupra. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,300                         | — chiftele (3 buc) 90 g             |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,550                         | — sos 100 g                         |
| — sau piine albă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sos de smîntînă **)      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — lămîie                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 602. CHIFTELUȚE CU SOS TOMAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește piine, se taie felii, se înmoaie în apă, se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii rași fin sau piine, cu jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, ouă, piper, sare pînă se omogenizează. Se modelează chiftele (cîte 3 bucăți la o porție), se dă formă rotundă, aplatizată, folosind făina, se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc în cuptor. Când sînt gata, peste ele se strecoară sos tomat, continuînd fierberea circa 15 minute. La sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi împreună cu garnituri diferite. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,300                         | — chiftele (3 buc)<br>90 g          |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,550                         | — sos<br>100 g                      |
| — sau piine albă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat **)            | kg  | 1,000                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 603. CHIFTELUȚE CU SOS DE VIN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește piine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii rași fin sau piine, ouă și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper pînă se omogenizează. Se modelează chiftele (cîte 3 bucăți la o porție), dîndu-le formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei și se introduce în cuptor. Când sînt gata, se adaugă în sosul de vin și se mai lasă să fiarbă, circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămîie. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,300                         | — chiftele (3 buc)<br>90 g          |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,550                         |                                     |
| — sau piine albă           | kg  | 0,250                         | — sos<br>100 g                      |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — sos de vin **)           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lămîie                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu este untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de vită și carnea de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Cartofii se spală și se fierb în coajă în apă cu sare și se curăță de coajă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece.

## Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ceapă, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper și sare. Compoziția obținută se așază într-o tavă cu ulei, dându-i-se forma unei franzele; tava se așază într-un vas cu apă clocotită (bain-marie) și se introduce la cuptor, circa 45 minute. Preparatul obținut se răcește și se porționează în felii (cite două pentru o porție).

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos brun, garnitură de cartofi fierți cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,400                         |                                     |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,200                         | — carne 60 g                        |
| — cartofi                  | kg  | 1,500                         | — sos 50 g                          |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         | — garnitură 100 g                   |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos brun *)              | kg  | 1,500                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 605. PERIȘOARE CU VERDEAȚĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii și se înăbușă în untură. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mai mare circa 2—3 cm, iar restul se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie în bucăți de 2—3 cm. Piinea se taie felii, se înmoaie în apă și se scurge bine. Carnea de vită și carnea de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu piinea și ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

## Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, ouă și jumătate din cantitatea de pătrunjel și mărar verde tăiat mărunt. Compoziția obținută se împarte în bucăți (cite 4 pentru o porție), care se rotunjesc și se trec prin restul de mărar și pătrunjel verde tăiat mărunt. Perişoarele astfel obținute, se introduc în sosul brun și se fierb la foc moderat, circa 30 minute. În timpul fierberii, se mai adaugă apă fiartă. Cu 5 minute înainte de sfârșitul fierberii se adaugă vin, tarhon, mărar și pătrunjel verde tăiat mai mare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,300                         |                                     |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,300                         | — perișoare 120 g                   |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         | — sos 150 g                         |
| — piine albă               | kg  | 0,350                         | — iaurt 25 g                        |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sos brun *)              | kg  | 1,250                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,050                         |                                     |
| — tarhon verde             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 606. SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE SPANAC

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,500                         | — sărmă-luțe<br>140 g               |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,300                         |                                     |
| — spanac                   | kg  | 2,500                         | — sos<br>160 g                      |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smântină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare de lămîie           | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |
| <i>pentru sos</i>          |     |                               |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — borș **)                 | l   | 1,000                         |                                     |
| — sau sare de lămîie       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu este untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina. Spanacul se curăță de cotoare, se spală în mai multe ape și se opărește în apă clocotită cu sare de lămîie (pentru a-și menține culoarea). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se scurge de apă. Țelina se curăță, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește, apoi se răcește în apă rece. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se amestecă cu carnea tocată, orez, sare, piper, mărar verde. Din această compoziție se porționează sărmăluțe (cîte 6 la o porție) și se învelesc în foi de spanac. Sărmăluțele se așază într-o cratiță de jur împrejur, lăsîndu-se mijlocul liber. Sosul se prepară astfel: ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, țelină, sare și se fierbe, 20 minute. Se strecoară peste sărmăluțe, se adaugă borș sau sare de lămîie și se fierb la foc mic, circa 50 minute; se adaugă mărar verde și se mai fierb încă 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă.

## 607. SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE ȘTEVIE

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,500                         | — sărmă-luțe<br>140 g               |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ștevie                   | kg  | 2,500                         | — sos<br>160 g                      |
| — untură                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntînă                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare de lămîie           | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |
| <i>pentru sos</i>          |     |                               |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — borș **)                 | l   | 1,000                         |                                     |
| — sare de lămîie           | kg  | 0,002                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu este untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți mici, se toacă cu mașina. Ștevia se curăță de cotoare, se spală în multă apă rece, se opărește cu apă clocotită cu sare de lămîie (pentru a-și menține culoarea). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se scurge de apă. Borșul se fierbe și se strecoară. Țelina se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește, apoi se răcește în apă rece. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se amestecă cu carne tocată, orez, sare, piper, mărar verde. Din această compoziție se porționează sărmăluțe (cîte 6 la o porție) și se învelesc în foi de ștevie. Sărmăluțele se așază într-o cratiță de jur împrejur, lăsîndu-se mijlocul liber. Sosul se prepară astfel: ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, țelina, sare și se fierb 20 minute. Se strecoară peste sărmăluțe, se adaugă borș sau sare de lămîie și se fierb la foc mic, circa 50 minute; se adaugă mărar verde și se mai fierb încă 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă.

## 608. SARMALE ÎN FOI DE VARZĂ (CU ARPACAȘ ȘI OREZ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul și arpacașul se aleg de impurități, se spală și se fierb pe jumătate, în apă cu sare. Ceapa se curăță și se spală; 50 g se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu circa 200 g ceapă. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, orez, arpacaș și apă (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în bucăți de circa 35 g (3 bucăți la o porție) sau 25 g (4 bucăți la o porție). Fiecare bucată se rulează în cite o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se așază una lângă alta într-o cratiță în care s-a așezat un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămâne gol și se umple cu restul de varză tăiată care va acoperi și sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa (50 g) se înăbușă, în untură cu 100 ml apă, se adaugă boia, piper boabe, pastă de tomate și se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă peste sarmale, completându-se cu zeamă de varză sau cantitatea de apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roșii și se continuă fierberea, circa o oră, la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din roșii deasupra. Se servește cald. La cererea consumatorilor se servește și ardei iute.

## 609. SARMALE ÎN FOI DE VARZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate în apă cu sare. Ceapa se curăță și se spală; 50 g ceapă se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu circa 200 g ceapă. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, orez și apă (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în bucăți de circa 35 g (3 bucăți pentru o porție) sau 25 g (4 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se rulează în cite o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se așază una lângă alta într-o cratiță în care s-a

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit           |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| — carne de porc calitate I     | kg  | 0,500                         | — sarmale (3—4 buc)<br>180 g<br>— varză 230 g |
| — carne de vită calitate I     | kg  | 0,300                         |                                               |
| — ceapă                        | kg  | 0,250                         |                                               |
| — untură                       | kg  | 0,150                         |                                               |
| — orez                         | kg  | 0,100                         |                                               |
| — arpacaș                      | kg  | 0,100                         |                                               |
| — varză albă murată            | kg  | 4,300                         |                                               |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                               |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 1,000                         |                                               |
|                                | kg  | 0,500                         |                                               |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                               |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                         |                                               |
| — piper boabe                  | kg  | 0,002                         |                                               |
| — cimbru                       | kg  | 0,005                         |                                               |
| — sare                         | kg  | 0,020                         |                                               |

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit           |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| — carne de porc calitate I     | kg  | 0,500                         | — sarmale (3—4 buc)<br>180 g<br>— varză 230 g |
| — carne de vită calitate I     | kg  | 0,300                         |                                               |
| — ceapă                        | kg  | 0,250                         |                                               |
| — untură                       | kg  | 0,150                         |                                               |
| — orez                         | kg  | 0,200                         |                                               |
| — varză albă murată            | kg  | 4,300                         |                                               |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                               |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 1,000                         |                                               |
|                                | kg  | 0,500                         |                                               |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                               |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                         |                                               |
| — piper boabe                  | kg  | 0,002                         |                                               |
| — cimbru                       | kg  | 0,005                         |                                               |
| — sare                         | kg  | 0,020                         |                                               |

pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămâne gol și se umple cu restul de varză tăiată care va acoperi și sarmalele. Cimbriul se presară peste sarmale. Ceapa (50 g) se înăbușă în untură cu 100 ml apă, se adaugă boia, piper boabe, pastă de tomate diluată în apă și se fierb circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completându-se cu zeama de varză sau cantitatea de apă necesară fierberii.

Sarmalele se fierb la foc moderat pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roșii și se continuă fierberea circa o oră, la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din roșii deasupra. Se servesc calde. La cererea consumatorilor se servește și ardei iute.

### 610. SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VIȚĂ (CU ARPACAȘ ȘI OREZ)

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Foile de viță se curăță de codițe, se spală, se opăresc, în apă clocotită cu sare și se răcesc. Ceapa se curăță, se spală; 150 g ceapă se taie mărunt, se înăbușă în untură cu 50 ml apă și se răcește. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Orezul și arpacașul se aleg de impurități, se spală, se fierb pe jumătate, separat, în apă cu sare și se scurg de apă. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa înăbușită. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

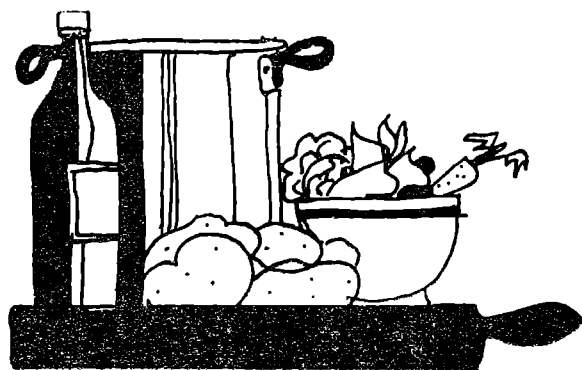
Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, pătrunjel verde, arpacaș și orez. Această compoziție se împarte în bucăți (cite 6—8 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se așază pe cite o foaie de viță, se rulează, iar capetele se rulează și se introduc în interior. Sărmăluțele astfel preparate se așază într-o cratiță. Sosul se prepară astfel: ceapa, (100 g) se înăbușă în ulei cu 50 ml apă, i se adaugă morcovii, țelina și se continuă înăbușirea. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, borș și sare. Se fierb circa 30 minute și se pasează peste sărmăluțe. Sărmăluțele se fierb împreună cu sosul la foc moderat, circa 45 minute, se adaugă mărar cu 5 minute înainte de sfârșitul fierberii.

##### Prezentarea și servirea

Sărmăluțele în foi de viță se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde, cu iaurt deasupra.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,300                         |                                     |
| — carne de viță calitate I | kg  | 0,450                         | — sărmăluțe 150 g                   |
| — untură                   | kg  | 0,050                         | — sos 100 g                         |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         | — iaurt 20 g                        |
| — orez                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — arpacaș                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de viță              | kg  | 0,300                         |                                     |
| — iaurt                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |
| pentru sos                 |     |                               |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — borș *)                  | l   | 1,000                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se precizează rețeta respectivă.



## E. MÎNCĂRURI DIN LEGUME CU CARNE DE PASĂRE

### 611. ANGHEMACHT DIN CARNE DE PUI

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — carne de pui<br>calitatea I<br>fără cap<br>și picioare | kg  | 1,300                               | — carne<br>90 g                           |
| — morcovi                                                | kg  | 0,100                               | — sos<br>100 g                            |
| — pătrunjel rădă-<br>cină                                | kg  | 0,100                               | — cartofi<br>120 g                        |
| — ceapă                                                  | kg  | 0,100                               |                                           |
| — untură<br>sau ulei *)                                  | kg  | 0,150                               |                                           |
| — făină                                                  | kg  | 0,150                               |                                           |
| — lămâie                                                 | kg  | 0,050                               |                                           |
| — cartofi                                                | kg  | 2,000                               |                                           |
| — sare                                                   | kg  | 0,050                               |                                           |
| — unt                                                    | kg  | 0,025                               |                                           |

\*) numai cînd nu există untură.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa și pătrunjelul se curăță, se spală și se crestează. Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Lămia și se spală și i se extrage sucul. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare și se spumează. Apoi se adaugă : morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează. Supa rezultată se strecoară. Din untură sau ulei și făină dizolvată în 150 ml apă se prepară un sos care se fierbe circa 20 minute. Se adaugă suc de lămie și bucăți de carne, se continuă fierberea 5 minute. Se adaugă bucăți mici de unt deasupra.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu garnitură de cartofi natur.

### 612. BLANCHETE DE PUI CU OREZ

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — carne de pui<br>calitatea I<br>fără cap<br>și picioare | kg  | 1,300                               | — carne<br>90 g                           |
| — pătrunjel rădă-<br>cină                                | kg  | 0,050                               | — orez<br>200 g                           |
| — ceapă                                                  | kg  | 0,100                               | — sos<br>100 g                            |
| — margarină                                              | kg  | 0,150                               |                                           |
| — făină                                                  | kg  | 0,100                               |                                           |
| — lămie<br>sau sare<br>de lămie                          | kg  | 0,005                               |                                           |
| — ouă                                                    | kg  | 0,050                               |                                           |
| — morcovi                                                | kg  | 0,050                               |                                           |
| — sare                                                   | kg  | 0,030                               |                                           |
| — pilaf simplu *)                                        | kg  | 2,000                               |                                           |

\*) se preia rețeta respectivă.

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Morcovii, ceapa și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Lămia se spală și i se extrage sucul.

##### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și se fierb în continuare. Supa se strecoară. În 100 g margarină se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, supă rezultată de la fierberea puilor, sare, gălbenușuri de ou, suc de lămie și se fierb circa 15 minute, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu garnitură de orez (pilaf).

## 613. BUDINCĂ DIN FICAT DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat. Ficatul de pui se spală și se taie cuburi. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Făina (75 g) se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă în 50 g ulei, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă restul de lapte, sare și se fierbe, obținându-se un sos, care se răcește. Se amestecă sosul cu ouă bătute și ficat înăbușit, se așază într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața. Se coace la cuptor circa 30 minute, la temperatură moderată. După coacere, se răcește puțin și se porționează. Se prepară sosul astfel: morcovii și ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă 75 g făină dizolvată în 100 g supă de oase, se completează cu supa de oase rămasă (900 g) și se continuă fierberea, circa 15 minute. Se strecoară sosul obținut și se adaugă muștar, zahăr, sare și vin, continuându-se fierberea circa 5 minute și se păstrează la cald (bain marie).

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos în sosieră. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — unt             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet          | kg  | 0,050                         | — budincă                           |
| — ulei            | kg  | 0,100                         | 130 g                               |
| — ficat de pui    | kg  | 0,400                         | — sos                               |
| — făină           | kg  | 0,250                         | 100 g                               |
| — lapte           | l   | 1,000                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,125                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — muștar          | kg  | 0,025                         |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,030                         |                                     |
| — morcovi         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 1,000                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,075                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 614. CIULAMA DE PUI CU MĂMĂLIGUȚĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Puii se pun la fiert în apă rece cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, ceapă, țelină și se fierb în continuare, circa 30 minute. După fierbere supa se strecoară. Carnea se scoate separat, se porționează și se menține la cald, în puțină supă strecurată. Făina se dizolvă în 300 g supă răcită, se adaugă în ulei încălzit și se amestecă bine pentru omogenizare. Se fierbe circa 30 minute, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat, supă încălzită, pînă se obține consistența specifică pentru ciulama. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt deasupra, pentru a nu se forma crustă. Carnea porționată se scoate din supă și se acoperă cu ciulama.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu mămăliguță.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne                             |
| — ulei                                         | kg  | 0,100                         | 90 g                                |
| — margarină sau unt *)                         | kg  | 0,100                         | — ciulama                           |
| — făină                                        | kg  | 0,300                         | 200 g                               |
| — morcovi                                      | kg  | 0,100                         | — mămăliguță                        |
| — țelină rădăcină                              | kg  | 0,100                         | 200 g                               |
| — ceapă                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,020                         |                                     |
| — mămăliguță prăjită **)                       | kg  | 2,000                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 615. COLȚUNAȘI CU CARNE DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc, se dezosează și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se opărește și se taie mărunț. Dacă se folosește spanac conservă, se scurge de lichid. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

#### Tehnica preparării

Din făină, ouă, apă și sare se face o cocă. Din cocă se întinde o foaie subțire și se taie în pătrate cu latura de 6 cm. Se prepară o compoziție din carne, spanac, piper, sare, ou, cu care se umplu pătrățele de cocă. Colțunașii obținuți se fierb în apă cu sare. Se scot din apă, se scurg, se așază în tavă unsă cu margarină, se presară cașcaval și se introduce la cuptor, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                                        | kg  | 0,750                         |                                     |
| — ouă                                          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 0,400                         | — colțunași 200 g                   |
| — spanac proaspăt sau conservă                 | kg  | 0,500<br>0,250                | — sos tomat 100 g                   |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — margarină                                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval                                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos tomat *)                                 | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 616. CROCHETE DIN CARNE DE PUI CU MAZĂRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa și morcovii se curăță și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece; 2 bucăți (100 g) se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie mărunț. Făina și pesmetul se cern. Soteul de mazăre se prepară, folosind rețeta respectivă. Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală.

#### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare. Se spumează. Se adaugă ceapa, morcovi. Puii fierți se răcesc, se dezosează, iar carnea obținută se taie în cuburi mici. În 100 g unt încălzit se adaugă 200 g făină dizolvată în 200 ml lapte rece, sare și cantitatea de lapte rămasă, se prepară un sos alb care se amestecă cu carnea de pui, ouă fierte, piper și se lasă să se răcească. Din această compoziție se fac crochete în formă de bastoane lungi de 5 cm. (câte 4 bucăți la o porție), se trec prin făină, ouă bătute, pesmet și se rumenesc în untură.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre sote. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,000                         | — crochete 130 g                    |
| — ceapă                                        | kg  | 0,100                         | — mazăre 50 g                       |
| — unt                                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — lapte                                        | l   | 0,500                         |                                     |
| — ouă                                          | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pesmet                                       | kg  | 0,175                         |                                     |
| — untură sau ulei **)                          | kg  | 0,200<br>0,200                |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — mazăre sote *)                               | kg  | 0,500                         |                                     |
| — morcovi                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai când nu există untură.

## 617. CURCAN CU MĂSLINE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Cimbrul se spală. Lămia se spală, iar din 100 g se extrage suc. Măslinile se creștează și se opăresc. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Carnea, ceapa, morcovii, țelina se înăbușă în ulei cu 150 ml apă. După înăbușire se adaugă 1,5 l apă, piper, foi de dafin, cimbru, sare și se fierbe circa 30 minute. Se scot bucățile de carne din sos, se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în apă (100 ml) și se fierbe circa 15 minute. Sosul obținut se pasează, se adaugă măslină, suc de lămie, vin, bucăți de carne și se mai fierb circa 5 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din rondele de lămie. Se servește cald.

## 618. CURCAN LA TAVĂ CU SOS DE CIUPERCI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se trece prin flacăra, se spală și se sarează.

## Tehnica preparării

Carnea se unge cu ulei, se așază în tavă, se adaugă 150 ml apă și se frige la cuptor, circa 50 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere carnea se porționează.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos separat, în sosieră. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș.a.

| Materii prime                                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de curcan calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                         | — carne 100 g                       |
| — ulei                                            | kg  | 0,150                         | — sos 150 g                         |
| — ceapă                                           | kg  | 0,200                         | — măslină 40 g                      |
| — morcovi                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin roșu                                        | l   | 0,100                         |                                     |
| — măslină                                         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — piper măcinat                                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — cimbru                                          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de dafin                                    | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — lămie                                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                                            | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de curcan calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                         | — carne 100 g                       |
| — ulei                                            | kg  | 0,050                         | — sos 200 g                         |
| — sos din ciuperci *)                             | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare                                            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 619. FRIPTURĂ BREZE DIN CARNE DE PUI CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală și se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, ceapa, țelina se curăță, se spală și se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie lame. Usturoiul se curăță și se pisează cu sare. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de pui se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă morcovi, ceapă, țelină, pătrunjel rădăcină, piper, apă fiartă (circa 500 ml) și se continuă înăbușirea cu vasul acoperit, pînă ce carnea și legumele sînt fierte. Separat, se înăbușă ciupercile în 50 g ulei, se adaugă sare și piper. Cartofii se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă, apoi se adaugă peste ciuperci. Sosul rezultat din fierberea cărnii cu legume se pasează peste cartofi și ciuperci, și se fierbe 30 minute. Se adaugă mujdei de usturoi, vin, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, bucățile de carne și se continuă fierberea încă 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 620. FRIPTURĂ DIN CARNE DE CURCAN LA TAVĂ CU VARZĂ CĂLITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea de curcan se curăță, se spală, se sarează.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se unge cu ulei, se așază în tavă, se adaugă 150 ml apă, se introduce la cuptor circa 50 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, carnea se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de varză călită. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                         | — carne 100 g                       |
| — ulei                                         | kg  | 0,200                         | — sos cu ciuperci 100 g             |
| — morcovi                                      | kg  | 0,100                         | — cartofi 120 g                     |
| — pătrunjel rădăcină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — țelină rădăcină                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ciuperci proaspete                           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sau conservă                                 | kg  | 0,500                         |                                     |
| — usturoi                                      | kg  | 0,020                         |                                     |
| — cartofi                                      | kg  | 2,000                         |                                     |
| — vin alb                                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de curcan calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                         | — carne 100 g                       |
| — ulei                                            | kg  | 0,050                         | — varză 200 g                       |
| — varză călită *)                                 | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare                                            | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 621. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI CU SOS DE LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Puii se așază într-o tavă împreună cu morcovi, țelina rădăcină, pătrunjel rădăcină, se adaugă ulei, sare, apă (circa 200 ml) și se introduce tava la cuptor pentru a se frige. Puiul fript se scoate separat, se răcește puțin și se porționează. Sosul rezultat se pasează, se adaugă pastă de tomate, apă fiartă (circa 800 ml) și se fierbe, circa 10—15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite. Se servește cald.

## 622. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI CU SOS TOMAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală și se sarează. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Puii se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă și se introduc la cuptor. Când puii sînt fripți, se scot pe platou și se porționează. În jiu rămas se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, mușei de usturoi, sare, cimbru, piper și 250 ml apă fiartă. Se fierbe sosul circa 20 minute, se strecoară. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, pireu de cartofi și altele) se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                         | — carne<br>100 g                    |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,050                         | — sos<br>100 g                      |
| — morcovi                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                         | — carne<br>100 g                    |
| — ulei                                         | kg  | 0,100                         | — sos<br>50 g                       |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — cimbru                                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — usturoi                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                                      | l   | 0,050                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## 623. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI LA TAVĂ CU LEGUME

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                         | — carne<br>100 g                    |
| — untură sau ulei *)                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — usturoi                                      | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală și se sarează. Morcovii, ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Puii se ung cu untură sau ulei, se presară piper și se așază în tavă. Se adaugă ceapă, morcovi, usturoi, apă (circa 100 ml) și se frig la cuptor circa 30 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, carnea se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

## 624. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI LA TAVĂ CU MUJDEI ȘI MĂMĂLIGA

| Materii prime                            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pui la tavă *)                         | kg  | 1,000                         | — carne<br>100 g                    |
| — mujdei de usturoi *)                   | kg  | 0,500                         |                                     |
| — mămăligă românească din mălai extra *) | kg  | 2,000                         | — mă-<br>măligă<br>200 g            |

\*) se preiau rețetele respective.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Tehnica preparării

Puiul la tavă, mujdeiul și mămăliga se prepară folosind rețetele respective.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mujdei în sosieră și mămăligă separat pe farfurie. Se servește cald.

## 625. GAINĂ RASOL CU LEGUME ȘI HREAN

| Materii prime                                    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de găină calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne<br>90 g                     |
| — morcovi                                        | kg  | 0,800                         |                                     |
| — țelină rădăcină                                | kg  | 0,300                         | — legume<br>și hrean<br>250 g       |
| — pătrunjel rădăcină și păstîrnac                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi                                        | kg  | 1,800                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — hrean                                          | kg  | 0,400                         |                                     |
| — oțet 9°                                        | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                                           | kg  | 0,050                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăra și se spală. Morcovii, țelina, ceapa, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin, se amestecă cu oțet și apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea de găină se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi, țelină, ceapă, pătrunjel rădăcină și păstîrnac și se fierb. Carnea fiartă se scoate separat, se lasă să se răcească puțin, se porționează și se păstrează într-un vas cu supă strecurată. Morcovii fierți se păstrează în puțină supă (300—400 g)

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și morcovi, cu pătrunjel verde deasupra. Sosul de hrean se prezintă separat în sosieră. Se servește cald.

## 626. GULAŞ CU CARNE DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală, se porționează și se sarează. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în ulei și 200 ml apă. Se adaugă chimen, făină dizolvată în 150 ml apă rece, se completează cu 750 ml apă fiartă, smântină și se continuă fierberea, circa 20 minute. Sosul obținut se strecoară peste carnea de pui, se adaugă piper și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite (cartofi natur, pireu de cartofi și altele). Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                         | — carne 100 g                       |
| — ulei                                         | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — smântină                                     | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — chimen                                       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,020                         |                                     |

## 627. KEVSKAIA DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pieptul de pui se spală, se dezosează, lăsând osul mic de la aripă. Carnea se curăță de tendoane, se îndepărtează pielea și se bate puțin, se sarează. Untul se alifiază, se adaugă sare și se porționează în 10 bucăți de formă cilindrică (bastonașe), astfel încât să poată fi rulate în bucățile de carne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Piineea se curăță de coajă și se taie în crutoane conice. Lămâia se spală și se taie rondele.

#### Tehnica preparării

Bastonașele de unt se așază pe bucățile de carne, se rulează având grijă ca osul să rămână afară. Rulourile obținute, se trec prin ou, făină și pesmet, operație ce se repetă încă o dată, apoi se prăjesc în ulei. În uleiul rămas, se prăjesc crutoanele de piine, date prin oul rămas de la pane.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi pai și felii de lămâie. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de pui cu os | kg  | 2,500                         | — kev-skaia 300 g                   |
| — unt                | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,100                         | — cartofi 100 g                     |
| — ouă                | kg  | 0,350                         |                                     |
| — pesmet             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — piine albă         | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |
| — lămâie             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi pai *)     | kg  | 1,000                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 628. LEGUME CU CARNE DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza albă, pătrunjelul rădăcină, dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Mazărea verde proaspătă și fasolea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierb separat în apă cu sare. Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii; 200 g roșii se taie rondele (pentru decor). Usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei, cu 100 ml apă și se scot separat; în uleiul rămas se înăbușă ceapa și usturoiul, se adaugă pastă de tomate și 300 ml apă fiartă necesară fierberii. În acest sos se adaugă bucățile de carne și se fierb împreună. Separat, în 150 g untură sau ulei cu apă (200 ml) se înăbușă morcovi, țelina rădăcină, pătrunjel rădăcină. Când sint înăbușite pe jumătate, se adaugă cartofi, varză și fasole verde. După 15 minute, se adaugă dovlecei, ardei gras, mazăre, roșii, bucățile de carne cu sos, piper, sare și se continuă fierberea, amestecând pentru a nu se prinde de vas. Se introduce la cuptor, iar spre sfârșitul fierberii se adaugă rondelele de roșii, vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 629. MACAROANE CU PIEPT DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pieptul de pui se curăță, se spală. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece și se lasă să se răcească 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se mențin la cald. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Pieptul de pui se fierbe în apă cu sare. După fierbere, se taie fișii subțiri, se înăbușă în 75 g unt cu supă, se adaugă pastă de tomate, piper și se fierb circa 10 minute. Separat macaroanele se strecoară și se înăbușă în 75 g unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: se așază macaroanele, peste care se adaugă carnea cu sos și se presară cașcaval. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne<br>90 g                     |
| — untură                                       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sau ulei *)                                  | kg  | 0,250                         | — legume<br>300 g                   |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — usturoi                                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                                      | kg  | 0,500                         |                                     |
| — țelină rădăcină                              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină                           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ardei gras                                   | kg  | 0,300                         |                                     |
| — varză albă                                   | kg  | 0,500                         |                                     |
| — dovlecei proaspeți                           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă                       | kg  | 0,550                         |                                     |
| — sau conservă                                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă                       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă                                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cartofi                                      | kg  | 0,750                         |                                     |
| — roșii proaspete                              | kg  | 0,500                         |                                     |
| — vin alb                                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane          | kg  | 0,600                         |                                     |
| — piept de pui cu os | kg  | 0,800                         | 250 g                               |
| — cașcaval           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

## Tehnica preparării

Carnea de pui, ceapa și morcovii se înăbușă în ulei cu 200 g supă. Se adaugă făină dizolvată în supă rece (50 g), pastă de tomate, sare. Se completează cu un kg supă și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne. Se adaugă usturoiul și se continuă fierberea circa 25 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — ulei                                         | kg  | 0,150                         | — sos 100 g                         |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         | — cartofi 120 g                     |
| — morcovi                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                                      | l   | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                                      | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de pasăre *)                            | kg  | 1,250                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 631. PAPRICAȘ CU CARNE DE PUI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Puii împreună cu ceapa se înăbușă în 150 g untură, 150 ml apă. Se acoperă vasul și se fierbe înăbușit. Când carnea este aproape înăbușită, se adaugă boia, făină dizolvată în apă rece (100 ml), sare, continuând fierberea circa 10 minute. Se adaugă smântina și se fierbe împreună circa 10—15 minute; se scoț bucățile de carne și se pasează sosul peste ele.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — untură                                       | kg  | 0,150                         | — cartofi 120 g                     |
| — sau ulei *)                                  | kg  | 0,150                         | — sos 100 g                         |
| — ceapă                                        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — smântina                                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |
| — cartofi natur **)                            | kg  | 1,200                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 632. PILAF CU CARNE DE CURCAN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Curcanul se curăță, se spală și se porționează. Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală și se crestează. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează și se adaugă morcovi, ceapă și țelină. Când sînt fierte, bucățile de carne se scot separat într-un vas cu puțină supă, cît să le acopere, iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbușă în untură sau ulei, se adaugă o cantitate dublă de supă, sare și se fierbe la cuptor, cu vasul acoperit, circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de curcan calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,350                         | — carne 90 g                        |
| — ceapă                                           | kg  | 0,100                         | — pilaf 200 g                       |
| — morcovi                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez                                            | kg  | 0,700                         |                                     |
| — untură sau ulei *)                              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                                            | kg  | 0,030                         |                                     |
| — țelină rădăcină                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                 | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 633. PILAF CU CARNE DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie sferturi. Ceapa se curăță, se spală; 50 g se taie în sferturi, iar 100 g se taie mărunt. Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează și se adaugă morcovi, 50 g ceapă sferturi și țelină. Orezul și ceapa tăiată mărunt se înăbușă în ulei cu 150 g supă strecurată (de la pui) adăugînd în continuare supa necesară fierberii orezului și piper. Puii se porționează, se așază peste pilaf și se introduc în cuptor, circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — morcovi                                      | kg  | 0,100                         | — pilaf 200 g                       |
| — țelină rădăcină                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — orez                                         | kg  | 0,700                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                                  | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## 634. PILAF CU MĂRUNTAIE DE PUI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Măruntaiele de pui se curăță, se spală. Morcovii, țelina se curăță, se spală, se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală. Ceapa se curăță și se spală; 50 g se taie sferturi, iar 100 g se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Inimile și pipotele de pui se fierb în apă cu sare, se spumează. Se adaugă morcovii, țelina, ceapa sferturi, se continuă fierberea. Ficatul de pui se adaugă mai târziu. Orezul și ceapa tăiată mărunt se înăbușă în ulei cu 150 g supă strecurată (de la pui), se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului. Măruntaiele de pui se așază peste pilaf și se introduc la cuptor, circa 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 635. PILAF CU PULPE DE CURCAN

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Pulpele de curcan se spală. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală; 50 g se taie sferturi, iar 100 g se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Pulpele de curcan se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, țelină, ceapă tăiată sferturi. Orezul și ceapa tăiată mărunt se înăbușă în ulei cu 150 g supă strecurată (de la curcan), se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului și piper. Carnea se porționează, se așază peste pilaf și se introduce la cuptor, circa 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pipote și<br>inimi de pui | kg  | 0,600                         | — carne<br>60 g                     |
| — ficat de pui              | kg  | 0,400                         |                                     |
| — morcovi                   | kg  | 0,100                         | — pilaf<br>200 g                    |
| — ceapă                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez                      | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pulpe de<br>curcan, cu os | kg  | 1,350                         | — carne<br>90 g                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi                   | kg  | 0,100                         | — pilaf<br>200 g                    |
| — țelină rădăcină           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper boabe               | kg  | 0,001                         |                                     |
| — orez                      | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală, se porționează și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape. Când se folosesc ciupercile conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile se taie lame. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în untură sau ulei cu puțină apă (150 ml). Când carnea este pe jumătate fiartă, se scoate în alt vas. În untura sau uleiul rămas se înăbușă ciupercile, se adaugă sare, piper, vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se adaugă bucățile de pui, sos brun, se fierb împreună 10 minute adăugând și roșiile.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 637. PUI CU CIUPERCI ȘI MĂSLINE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, și se decojesc, se taie sferturi. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Lămâia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în puțină apă. Măslinile se opăresc.

## Tehnica preparării

Puii se înăbușă în unt cu 100 ml apă; când sînt gata se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa și morcovii, se adaugă făina dizolvată în apă rece, pastă de tomate, circa 1 litru apă fierbinte și se mai fierb 20 minute. Sosul se pasează peste carne. Se adaugă ciuperci, măslinile, roșiile, sare, piper și se continuă fierberea 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cartofii se prăjesc în ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de ciuperci și măslinile, cu decor din felii de lămâie și pătrunjel verde deasupra și cu garnitură de cartofi prăjiți. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — untură sau ulei *)                           | kg  | 0,150                         | — ciuperci 50 g                     |
| — ciuperci proaspete                           | kg  | 1,000                         | — sos 120 g                         |
| — sau conservă                                 | kg  | 0,500                         |                                     |
| — roșii proaspete                              | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă                                 | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sos brun (spaniol) **)                       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — vin alb                                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — unt                                          | kg  | 0,150                         | — garnitură și sos 280 g            |
| — ceapă                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — morcovi                                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — roșii proaspete                              | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă                                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — măslinile                                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ciuperci proaspete                           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sau conservă                                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — lămâie                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                                      | kg  | 1,250                         |                                     |
| — ulei                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăără, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa și morcovii se curăță, se spală, se taie mărunt. Conopida se curăță, se spală, se desface buchețele, se ține în apă cu sare și se opărește. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

## Tehnica preparării

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în 75 g ulei și 100 ml apă. Separat se înăbușă morcovii în 75 g ulei cu apă (100 ml), se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, sare, 1 l apă fiartă și se continuă fierberea, 30 minute. Sosul se pasează peste carnea de pui, se adaugă conopidă și roșii, continuând fierberea circa 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 639. PUI CU FASOLE VERDE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăără, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Mărarul se curăță, se spală, se taie mărunt. Fasolea verde conservă se scurge de lichid și se spală. Dacă se folosește fasole verde proaspătă se curăță, se spală, se taie și se fierbe în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți.

## Tehnica preparării

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în ulei cu 150 ml apă; când sînt gata carnea se scoate separat, se adaugă făină dizolvată în apă rece, pasta de tomate, sare, piper, boia de ardei, circa 1 l apă fiartă, continuînd fierberea 20 minute. Sosul format se pasează peste carne, se adaugă fasole verde, roșii, usturoi, se mai fierbe împreună, circa 10—15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — ulei                                         | kg  | 0,150                         | — conopidă 120 g                    |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         | — sos 100 g                         |
| — făină                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — conopidă                                     | kg  | 2,500                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,050                         |                                     |

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — ulei                                         | kg  | 0,150                         | — fasole verde 100 g                |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         | — sos 100 g                         |
| — făină                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,075                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă sau conservă          | kg  | 1,800                         |                                     |
| — mărar verde                                  | kg  | 1,000                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                                      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |
|                                                | kg  | 0,020                         |                                     |

## 640. PUI CU MĂSLINE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinile se opăresc și se țin în apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă. Separat, se înăbușă ceapa în 75 g ulei cu 100 ml apă, împreună cu morcovi, pătrunjel rădăcină, țelină, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, piper, apă fiartă (1 l), sare și se fierb circa 30 minute. Sosul format se pasează peste bucățile de carne, se adaugă măslinile și se fierb încă 10 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — ulei                                         | kg  | 0,150                         | — sos 125 g                         |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,075                         |                                     |
| — măslinile                                    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — foi de dafin                                 | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## 641. PUI CU MORCOVI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie în lungime. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

## Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în unt cu 100 ml apă și se adaugă cantitatea de apă necesară fierberii. Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă; când sînt gata, bucățile de carne se scot separat, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă treptat cantitatea rămasă de lapte și se fierb circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă smîntînă și sare. Sosul obținut se amestecă cu carne, morcovi și se continuă fierberea circa 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — ulei                                         | kg  | 0,100                         | — sos și morcovi 160 g              |
| — făină                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntînă                                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — lapte                                        | l   | 0,500                         |                                     |
| — morcovi                                      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — unt                                          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## 642. PUI CU OREZ ȘI SOS SUPREM

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală și se porționează. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează. Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se îndepărtează spuma și se adaugă ceapă, morcovi și țelină. Bucățile de carne fierte se scot separat într-un vas iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbușă în 100 g untură sau ulei, se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii, sare și se fierbe în cuptor, cu vasul acoperit. Din 100 g untură sau ulei, făină dizolvată în supă rece și supă (circa 1 kg) se prepară un sos la care se adaugă gălbenușurile de ou, suc de lămâie și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: bucăți de carne, orez montat în diferite forme și sos deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — ceapă                                        | kg  | 0,100                         | — orez și sos 230 g                 |
| — morcovi                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *)                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lămâie sau sare de lămâie                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă (3 gălbenușuri)                          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — orez                                         | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 643. PUI CU ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară și se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie capacul, se scot semințele și se scurg de suc; se așază într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și puțină apă, apoi se introduc la cuptor 5 minute. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă împreună cu ceapă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă în vas acoperit. Când carnea este aproape gata, se scoate separat, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, suc de la roșii, apă fiartă (circa 500 ml) și se fierb 15 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de pui, se adaugă sare, zahăr, piper, roșii și se gratinează la cuptor circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — untură sau ulei *)                           | kg  | 0,150                         | — roșii și sos 230 g                |
| — ceapă                                        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă                 | kg  | 2,500                         |                                     |
| — zahăr                                        | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Când carnea este gata, se scoate separat; se adaugă făină dizolvată în 150 ml apă rece, sare, smîntînă, apă (1 l) și se fierb circa 15 minute. Sosul se strecoară peste carne și se continuă fierberea 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie sau în tambal. Se servește cald.

## 645. PUI CU VINETE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Vinetele se spală, se curăță de coajă parțial (în fișii) și se taie felii lungi, cu grosimea de 1 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

## Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 100 g ulei și 100 ml apă. Când sînt gata, se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făină dizolvată cu puțină apă rece, boia, pastă de tomate, sare și apă fiartă (circa 1 l) și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne. Vinetele felii se sarează și se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă peste carnea cu sos, împreună cu usturoi, piper, roșii și se introduc la cuptor, circa 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — ulei                                         | kg  | 0,100                         | — sos 150 g                         |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntînă                                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — ulei                                         | kg  | 0,200                         | — vinete 120 g                      |
| — ceapă                                        | kg  | 0,250                         | — sos 100 g                         |
| — făină                                        | kg  | 0,030                         |                                     |
| — pastă de tomate                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                                      | kg  | 0,040                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vinete proaspete                             | kg  | 1,800                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă                 | kg  | 0,400                         |                                     |
|                                                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## 646. PUI ÎN ASPIC (PIESĂ ÎNTREAGĂ)

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacăără, se spală, se sarează și se leagă. Castraveții murați și gogoșarii se spală și se taie în diferite forme. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte (bain marie).

## Tehnica preparării

Puiul se unge cu ulei, se așază într-o tavă și se frige în cuptor. În timpul frigerii se stropește cu jiul format. După frigere, se răcește, se formează un decor din castraveți, gogoșari, felii de ou și se înnapează în aspic.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă, neporționat, pe platou cu decor de salată verde. Se servește rece.

## 647. PUI ÎN ASPIC CU SALATĂ À LA RUS

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăără și se spală. Gogoșarii roșii se spală, se curăță de cotor și semințe și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte (bain marie). Salata à la rus, aspicul, sosul alb și maioneza se prepară folosind rețetele respective.

## Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare și se spumează; după fierbere se răcesc și se porționează. Salata à la rus se montează pe platou. Sosul alb se amestecă cu 200 g aspic. Cu acest sos se înnapează bucățile de pui, se lasă la rece 5—10 minute. Pe bucățile înnapate se execută un decor din gogoșari roșii și se acoperă cu aspic topit. Se lasă din nou la rece, 5—10 minute, apoi se montează pe salata à la rus. Marginea salatei se ornează cu maioneză cu ajutorul unui poș prevăzut cu sprîț.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate<br>pt. o piesă | Gramaj<br>produs finit       |
|----------------------------------------------------------|-----|--------------------------|------------------------------|
| — carne de pui<br>calitatea I<br>fără cap<br>și picioare | kg  | 1,500                    | — carne<br>cu os<br>1 kg     |
| — ulei                                                   | kg  | 0,050                    | — aspic<br>și decor<br>600 g |
| — aspic *)                                               | kg  | 0,400                    |                              |
| — castraveți<br>murați                                   | kg  | 0,150                    |                              |
| — gogoșari roșii<br>în oțet                              | kg  | 0,150                    |                              |
| — ouă                                                    | kg  | 0,050                    |                              |
| — salată verde                                           | kg  | 0,100                    |                              |
| — sare                                                   | kg  | 0,020                    |                              |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — carne de pui<br>calitatea I<br>fără cap<br>și picioare | kg  | 1,300                               | — carne<br>90 g                           |
| — salată à la<br>rus *)                                  | kg  | 1,000                               | — salată<br>și sos<br>170 g               |
| — aspic *)                                               | kg  | 0,300                               |                                           |
| — sos alb *)                                             | kg  | 0,500                               |                                           |
| — maioneză *)                                            | kg  | 0,200                               |                                           |
| — gogoșari roșii                                         | kg  | 0,100                               |                                           |
| — salată verde                                           | kg  | 0,025                               |                                           |
| — sare                                                   | kg  | 0,010                               |                                           |

\*) se preiau rețetele respective.

## 648. PUI ÎN CASEROLE

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — mazăre verde proaspătă                       | kg  | 0,850                         | — garnitură 150 g                   |
| — sau conservă                                 | kg  | 0,500                         |                                     |
| — untură                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sau ulei *)                                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — margarină                                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — costiță afumată                              | kg  | 0,250                         |                                     |
| — arpagic                                      | kg  | 0,750                         |                                     |
| — ciuperci proaspete                           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă                                 | kg  | 0,250                         |                                     |
| — morcovi                                      | kg  | 0,500                         |                                     |
| — vin alb                                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Costița se taie cuburi. Arpagicul se opărește, se curăță și se spală. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Mazărea proaspătă se spală și se fierbe. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Puii se ung cu untură sau ulei (25 g) se sarează, se așază într-o tavă cu untură și se frig la cuptor. În timpul frigerii, se stropesc cu vin și jiul format. Costița se înăbușă cu puțină apă (100 ml). Morcovii, mazărea, arpagicul și ciupercile se înăbușă separat cu câte 50 g margarină și puțină apă, sare și piper. Puii fripiți se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume și costiță afumată și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 649. PUI PANE

| Materii prime                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pulpe și piept de pui cu os | kg  | 1,350                         | 150 g                               |
| — făină                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pesmet                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ulei                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                        | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de pui se curăță, se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui se trec prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

## 650. PUI PARIZIAN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de pui se curăță, se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat cu telul. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui se trec prin făină și ou bătut și se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pulpe și piept de pui cu os | kg  | 1,350                         | — carne 120 g                       |
| — ouă                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                       | kg  | 0,100                         | — cartofi 120 g                     |
| — ulei                        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cartofi                     | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                        | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează, se sarează. Arpagicul se opărește, se curăță și se spală. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

## Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 75 g unt cu 100 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă arpagicul. În restul de unt (75 g) se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă, smântină și se fierb împreună circa 20 minute, amestecând continuu. Sosul se toarnă peste bucățile de carne, se adaugă arpagicul și se continuă fierberea, circa 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 652. PUI SOTE CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

## Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 75 g margarină sau unt cu 100 ml apă, se scot separat. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în margarina rămasă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, laptele fierb, smântină și sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne. Ciupercile se înăbușă în 75 g margarină sau unt, se adaugă peste sosul cu carne și se mai fierb împreună, circa 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — unt                                          | kg  | 0,150                         | — arpagic și sos 120 g              |
| — făină                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — arpagic                                      | kg  | 0,900                         |                                     |
| — smântină                                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — lapte                                        | l   | 0,500                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — margarină sau unt *)                         | kg  | 0,150                         | — sos și ciuperci 150 g             |
| — morcovi                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă              | kg  | 1,000                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină                                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — lapte                                        | l   | 0,500                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există margarină.

## 653. PUI SOTE CU CONOPIDĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Conopida se curăță, se desparte în buchețele care se țin în apă cu sare 10 minute și se fierb. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în 75 g unt cu 100 ml apă. Separat, în 75 g unt se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, apoi restul de lapte, smântină, sare și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste carne, se adaugă conopidă și se fierb încă circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

## 654. PUI SOTE CU GĂLUȘTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează, se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în unt și 100 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapă, se adaugă 100 g făină dizolvată în 100 ml apă rece, 150 g smântină, sare și se fierbe. Sosul format se toarnă peste bucățile de pui, se adaugă cantitatea de apă necesară fierberii și se fierb circa 15 minute. Găluștele se prepară astfel: uleiul se fierbe cu 250 ml apă, se adaugă făina în bloc. Compoziția se răcește puțin, se adaugă ouăle, unul câte unul, sare și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se porționează cu lingurița găluște, care se fierb în apă clocotită cu sare, circa 5 minute, apoi se adaugă la sosul cu carne împreună cu restul de smântină și se fierb încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu pătrunjel verde deasupra.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — unt                                          | kg  | 0,150                         | — conopidă 100 g                    |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         | — sos 100 g                         |
| — făină                                        | kg  | 0,125                         |                                     |
| — smântină                                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — conopidă                                     | kg  | 2,000                         |                                     |
| — lapte                                        | l   | 0,500                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,050                         |                                     |

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — unt                                          | kg  | 0,100                         | — găluște 100 g                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         | — sos 100 g                         |
| — smântină                                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,450                         |                                     |
| — ouă                                          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |



## 655. PUI SOTE CU SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în unt cu 100 ml apă, apoi se scot separat. În untul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă, sare și smîntînă, se fierbe și se amestecă pentru a nu se forma aglomerări. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se continuă fierberea circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne 90 g                        |
| — unt                                          | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — ceapă                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntînă                                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                                        | l   | 0,500                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## 656. PUI UMPLUT LA TAVĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală, se scot oasele de la piept, fără să se taie carnea. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Piine albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se scurge bine. Ficatul de pui se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece; două ouă se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie cuburi, restul cantității de ouă se sparg, se separă albușurile de gălbenușuri.

#### Tehnica preparării

Ceapa și ficatul se înăbușă separat în 75 g ulei cu 100 ml apă, se răcesc și se amestecă cu piine, ouă fierte, sare, piper, pătrunjel, gălbenușuri de ou și albușuri bătute spumă. Cu această compoziție se umple puii, se cos, se ung cu 75 g ulei, se așază într-o tavă și se frig la cuptor, circa 30 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, se răcesc puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi pai sau șip, pireu de cartofi ș. a.).

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 2,000                         | 200 g                               |
| — ulei                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piine albă                                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                                          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat                                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — lapte                                        | l   | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ficat de pui                                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăără, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Fasolea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Fasolea și mazărea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.

## Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă boia, pastă de tomate, sare și se fierb încă 10 minute. Sosul format se toarnă peste carne și se fierb circa 10 minute. Morcovii se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei și se continuă înăbușirea circa 10 minute, apoi se adaugă la carne împreună cu fasole, mazăre, piper, roșii și se fierb circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 658. RIZOTO CU FICĂȚEI DE PASĂRE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ficatul se curăță, se spală și se taie bucăți. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă.

## Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 50 g ulei. Separat în 50 g ulei cu puțină supă (50 g), se înăbușă ceapă, morcovi și țelină, se adaugă făină dizolvată în supă rece, pastă de tomate, 500 g supă necesară fierberii și se fierb împreună 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste ficăței și se fierb împreună circa 10 minute, adăugându-se sare, piper și vin. Orezul se înăbușă în uleiul rămas (100 g), se adaugă restul de supă de pasăre, sare și se fierbe la cuptor, cu vasul acoperit.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie montat astfel: orez în diferite forme, sos cu ficăței, cu cașcaval ras deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui<br>calitatea I<br>fără cap<br>și picioare | kg  | 1,300                         | — carne<br>90 g                     |
| — ceapă                                                  | kg  | 0,500                         | — legume<br>și sos                  |
| — ulei                                                   | kg  | 0,150                         | 200 g                               |
| — pastă de tomate                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                                                | kg  | 0,400                         |                                     |
| — fasole verde<br>proaspătă                              | kg  | 0,900                         |                                     |
| — sau conservă                                           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — mazăre<br>conservă                                     | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ardei gras                                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei<br>dulce                                 | kg  | 0,005                         |                                     |
| — roșii proaspete                                        | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă                                           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat                                          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vin alb                                                | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                                                   | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de găină<br>și pui | kg  | 1,000                         | — ficat<br>60 g                     |
| — orez                     | kg  | 0,700                         | — caș-<br>caval<br>și rizoto        |
| — ulei                     | kg  | 0,200                         | 215 g                               |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — supă<br>de pasăre *)     | kg  | 2,000                         |                                     |
| — cașcaval                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Măruntaiele de pui se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Măruntaiele de pui și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu apă (150 ml). Se adaugă roșii, pastă de tomate și făină dizolvată în 100 ml apă rece, 1 l apă fiartă, sare, piper și se fierb circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — inimi și pipote de pui | kg  | 0,800                         | — măruntaie<br>80 g                 |
| — ficat de pui           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,400                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,050                         | — sos<br>140 g                      |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — untură                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — vin alb                | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 660. TOCANĂ CU CARNE DE PUI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie fișii subțiri (julien). Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în untură sau ulei cu puțină apă (100 ml). Când carnea este pe jumătate fiartă se scoate separat. În untura sau uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă ardei gras, roșii, boia de ardei, făina dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, usturoi, foi de dafin, piper, sare, se adaugă apă fiartă, (1,5 l) și se fierb împreună circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea încă circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și mămăliguță. Se servește cald.

| Materii prime                                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg  | 1,300                         | — carne<br>90 g                     |
| — ceapă                                         | kg  | 0,750                         |                                     |
| — usturoi                                       | kg  | 0,025                         | — sos<br>200 g                      |
| — ardei gras                                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — roșii proaspete                               | kg  | 0,500                         | — mămăliguță<br>200 g               |
| — sau conservă                                  | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pastă de tomate                               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                           | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vin alb                                       | l   | 0,100                         |                                     |
| — untură                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)                                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — foi de dafin                                  | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — piper măcinat                                 | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde                               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mămăliguță **)                                | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare                                          | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preiau rețetele respective.

## 661. VOL-AU-VENT CU CARNE DE GĂINĂ ȘI SOS ALB

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Găina se curăță, se trece prin flacăra, se fierbe în apă cu sare, se spumează; după fierbere se răcește, se îndepărtează pielea, se dezosează și se taie cuburi mici. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, ciupercile se taie mărunt, se înăbușă în unt, se adaugă sare. Ficatul se curăță de pielite, se spală, se fierbe în apă cu sare, se trece sub jet de apă rece și se taie cuburi mici. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

#### *Tehnica preparării*

Sosul alb se fierbe circa 10 minute împreună cu ciuperci, carne de pasăre, ficat de pasăre, piper și suc de lămâie. Cu această compoziție se umple val-au-vent-urile încălzite, se pun căpăcelele, iar compoziția rămasă se așază de jur împrejur.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald (cîte 2 bucăți la porție).

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de găină fără cap și picioare | kg  | 0,500                         | — vol-au-vent (2 bucăți)<br>70 g    |
| — ciuperci proaspete                  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă                        | kg  | 0,250                         | — sos<br>130 g                      |
| — ficat de găină                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — unt                                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămâie                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos alb *)                          | kg  | 0,700                         |                                     |
| — vol-au-vent cu capac *)             | buc | 20                            |                                     |
| — piper măcinat                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 662. VOL-AU-VENT CU CARNE DE GĂINĂ ȘI SOS MADERA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Găina se curăță, se trece prin flacăra, se spală, se fierbe în apă cu sare și se îndepărtează spuma; după fierbere, se răcește, se îndepărtează pielea, se dezosează, se taie cuburi mici. Creierul de vită se curăță de membrană, se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea singelui, se fierbe în apă cu sare, se răcește și se taie cuburi mici. Ficatul se curăță de pielite, se spală, se fierbe în apă cu sare, se trece prin jet de apă rece, se taie cuburi mici. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă sare. Șunca presată se taie cuburi mici.

#### *Tehnica preparării*

Sosul Madera se fierbe circa 10—15 minute, împreună cu ciupercile, șunca, carnea de pasăre, ficat, creier și piper. Cu această compoziție se umple vol-au-vent-urile încălzite, se pun căpăcelele iar compoziția rămasă se așază de jur împrejur.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald (cîte 2 bucăți la porție).

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de găină fără cap și picioare | kg  | 0,500                         | — vol-au-vent (2 bucăți)<br>70 g    |
| — creier de vită                      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — șuncă presată                       | kg  | 0,250                         | — carne, ciuperci și sos<br>130 g   |
| — ficat de găină                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ciuperci proaspete                  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă                        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — unt                                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos Madera *)                       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vol-au-vent cu capac *)             | buc | 20                            |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

# 663. VOL-AU-VENT CU CARNE DE GĂINĂ ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăra, se spală și se fierbe în apă cu sare, se spumează ; după fierbere, se răcește, se îndepărtează pielea, se dezosează și se taie cuburi mici. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

### Tehnica preparării

Carnea se fierbe împreună cu sosul de smîntînă și sucul de lămîie, circa 5 minute. Cu această compoziție se umplu vol-au-vent-urile, se pun căpăcelele, iar sosul rămas se așază de jur împrejur.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald (cite 2 bucăți la porție).

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de găină fără cap și picioare | kg  | 1,000                         | — vol-au-vent (2 bucăți)<br>70 g    |
| — sos de smîntînă *)                  | kg  | 0,900                         |                                     |
| — vol-au-vent cu capac *)             | buc | 20                            | — carne și sos<br>130 g             |
| — lămîie                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.



## F. MÎNCĂRURI DIN LEGUME CU CARNE DE PORC

### 664. CAP DE PORC FIERT

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Capul de porc se trece prin flacăără, se curăță, se spală și se opărește. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează.

##### *Tehnica preparării*

Capul de porc se fierbe în apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină și ceapă. Cînd capul de porc este fiert, se scoate și se răcește; oasele se scot, carnea se presară cu boia și piper.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cap de porc         | kg  | 2,500                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         | 125 g                               |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — morcovi             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — țelină rădăcină     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,050                         |                                     |

### 665. CARNE DE PORC CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă împreună cu ceapa. Sosul de smîntînă se toarnă peste carne, se adaugă sare, boia de ardei și se fierb circa 30 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase și orez.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         | — carne 50 g                        |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                         | — sos 100 g                         |
| — sos de smîntînă *)       | kg  | 1,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 666. CARTOFI CU CIOLAN DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opărește și se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Rasolul se înăbușă la cuptor într-o tavă cu 75 g untură, zeamă de la roșii și puțină apă, apoi se adaugă apă fiartă (circa 2 l) și se fierbe pe plită, în vas acoperit. Se adaugă piper și sare. Ceapa se înăbușă în restul de untură cu 100 ml apă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu roșii deasupra, ceapă înăbușită și garnitură din cartofi natur cu pătrunjel verde. Se servește cald.

| Materii prime                    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rasol de porc cu os fără cheie | kg  | 2,800                         | — ciolan 200 g                      |
| — cartofi                        | kg  | 2,500                         | — cartofi 150 g                     |
| — ceapă                          | kg  | 0,600                         | — ceapă și sos 50 g                 |
| — untură                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — roșii conservă                 | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat                  | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                           | kg  | 0,030                         |                                     |

## 667. CARTOFI CU COTLET DE PORC (DOBROGEAN)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se sarează și se bate puțin. Cartofii se spală și se fierb în coajă, se curăță și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul și făina se cern. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supa de oase și se fierb 45 minute. Peste cotlet se adaugă pasta de tomate, zahăr, piper, sare și se fierb împreună 10 minute. În 50 g unt încălzit se adaugă făină dizolvată cu 100 ml lapte rece, se adaugă restul de lapte și se fierbe circa 10—15 minute amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se răcește puțin, se adaugă treptat ouăle și se amestecă cu cartofii. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu 25 g unt și tapetată cu pesmet. Deasupra se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor la foc moderat, circa 20 minute. După gratinare se răcește puțin și se porționează în 10 bucăți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu garnitură de cartofi și sos.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — făină                  | kg  | 0,100                         | — cartofi 200 g                     |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,150                         | — sos 50 g                          |
| — unt                    | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lapte                  | l   | 0,400                         |                                     |
| — zahăr                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cașcaval               | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet                 | kg  | 0,030                         |                                     |
| — cartofi                | kg  | 2,000                         |                                     |
| — supă de oase **)       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — piper boabe            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 668. CARTOFI CU COTLET DE PORC LA CUPTOR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală și se sarează. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie cuburi mari. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfec-tează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### *Tehnica preparării*

Cotletul se înăbușă într-o tavă cu 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă până se rume-nește. Făina dizolvată cu 100 ml lapte rece se adaugă în 50 g untură sau ulei încălzit, se a-daugă restul de lapte, se fierbe 15 minute și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția se răcește puțin și se amestecă cu ou, piper, cartofi și sare, se a-șază într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei și tapetată cu pesmet. Deasupra se toarnă smântină și se presară cașcaval ras. Tava se introduce în cuptor circa 25 minute. După gra-tinare, se răcește puțin și se porționează în 10 bucăți. Cotletul se porționează în 20 bu-căți egale (cite 2 la o porție).

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfu-rie, cu garnitură de cartofi gratinați și jiu. Se servește cald.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os (file) | kg  | 1,100                         |                                     |
| — untură                        | kg  | 0,150                         | — carne 70 g                        |
| — sau ulei *)                   | kg  | 0,150                         | — gar-nitură 200 g                  |
| — făină                         | kg  | 0,100                         | — jiu 25 g                          |
| — lapte                         | l   | 0,400                         |                                     |
| — ouă                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cașcaval                      | kg  | 0,075                         |                                     |
| — cartofi                       | kg  | 2,000                         |                                     |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pesmet                        | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 669. CARTOFI CU FRIPTURĂ DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie felii pe lungime. Făina se cern. Ceapa se cu-răță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se aşază în tavă cu 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se introduce la cuptor pentru a se rumeni și se stropește din timp în timp cu jiul format. După frigere, se porțio-nează ; separat, ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, sare și apă fiartă (1,5 l). În sosul format se adaugă cartofi, foi de dafin, cim-bru și făină dizolvată în 50 ml apă rece. Când cartofii sînt fierți, se adaugă vin și piper.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfu-rie. Se servește cald, cu smântină.

| Materii prime                                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate supe-rioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne 60 g                        |
| — cartofi                                                     | kg  | 3,000                         | — cartofi și sos 310 g              |
| — untură                                                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)                                                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smântină                                                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                                         | kg  | 0,005                         |                                     |
| — foi de dafin                                                | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — vin alb                                                     | l   | 0,050                         |                                     |
| — cimbru                                                      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat                                               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.



## 670. CARTOFI FRANȚUZEȘTI CU PULPĂ DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pulpa de porc se spală, se taie (două bucăți la o porție), se bate puțin și se sarează. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Separat în 50 g unt topit se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă cantitatea rămasă de lapte, se fierbe pînă se îngroașă, apoi se adaugă cartofi, sare și se amestecă bine. Într-o tavă unsă cu 50 g unt se așază alternativ un rînd din compoziția obținută, un rînd din felii de ouă. Deasupra se toarnă smîntînă, cașcaval ras și se introduce la cuptor, circa 10 minute, pînă se rumenește. Se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie astfel: pe fiecare porție de cartofi franțuzești se montează cîte 2 bucăți de friptură. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne<br>60 g                     |
| — cartofi                                                    | kg  | 2,000                         | — gar-<br>nitură<br>200 g           |
| — făină                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
|                                                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — lapte                                                      | l   | 0,750                         |                                     |
| — smîntînă                                                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval                                                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 671. CARTOFI ÎNĂBUȘIȚI CU COTLET DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți egale, se bat puțin și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de cotlet se așază într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei și 50 ml apă și se înăbușă la cuptor. Cartofii și ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă piper și sare. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei se așază jumătate din felile de cartofi și ceapă peste care se adaugă bucățile de cotlet, se acoperă cu restul de cartofi și ceapă, iar deasupra se presară cașcaval ras. Se introduce tava la cuptor, circa 10 minute, pentru a se rumeni.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         | — carne                             |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,150                         | 70 g                                |
|                          | kg  | 0,150                         | — cartofi<br>180 g                  |
| — cartofi                | kg  | 1,800                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cașcaval               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 672. CASTRAVEȚI CU CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Mărarul verde proaspăt se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosește mărarul conservat, se spală și se taie mărunt. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă, se taie pe lungime, se scot semințele. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Separat, ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, boia, pasta de tomate, circa 1 l apă fiartă și se fierbe 10 minute. Sosul se toarnă peste carne, se adaugă sare și piper și se fierbe circa 30 de minute. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă roșiile și mărar.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os  | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură sau ulei *)   | kg  | 0,100                         | — carne cu os 60 g                  |
| — pastă de tomate      | kg  | 0,100                         | — castraveți 150 g                  |
| — ceapă                | kg  | 0,300                         | — sos 100 g                         |
| — făină                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce  | kg  | 0,002                         |                                     |
| — castraveți murați    | kg  | 2,500                         |                                     |
| — mărar verde proaspăt | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sau conservă         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat        | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 673. CIOLAN DE PORC CU SOS PICANT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Castraveții murați se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici. Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opărește și se spală cu apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de rasol se așază într-un vas cu 100 g untură sau ulei și 100 ml apă și se introduc la cuptor pentru a se înăbuși. Ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Făina dizolvată în 50 ml apă rece și pasta de tomate se adaugă peste legume împreună cu 2 l apă fiartă și se fierbe. Sosul obținut se pasează și se fierbe circa 60 minute împreună cu muștar, piper, bucățile de rasol înăbușite, castraveți și sare. Cu 5 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rasol de porc cu os, fără cheie | kg  | 2,800                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,100                         | — ciolan 200 g                      |
| — morcovi                         | kg  | 0,100                         | — sos 150 g                         |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — castraveți murați               | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură sau ulei *)              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — muștar                          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                         | l   | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 674. CIOLAN DE PORC CU USTUROI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opăresc și se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de rasol și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece și pasta de tomate se adaugă peste bucățile de rasol împreună cu usturoi și circa 2 l apă fiartă și sare. Se fierb în vas acoperit, circa 1 oră.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit               |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------|
| — rasol de porc cu os, fără cheie | kg  | 2,800                         | — ciolan<br>200 g<br>— sos și<br>cartofi<br>150 g |
| — cartofi                         | kg  | 2,000                         |                                                   |
| — ceapă                           | kg  | 0,100                         |                                                   |
| — usturoi                         | kg  | 0,075                         |                                                   |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,100                         |                                                   |
| — untură sau ulei *)              | kg  | 0,100                         |                                                   |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                                   |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                                   |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                                   |

\*) numai când nu există untură.

## 675. CIULAMA DE RINICHI CU MĂMĂLIGUȚĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rinichii se spală, se taie longitudinal, se înălătură capsula, se țin 30 minute în apă rece cu oțet, se opăresc, se spală cu apă rece și se taie cuburi mici. Făina și mălaiul se cern. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează.

#### Tehnica preparării

Rinichii se fierb în circa 2 l apă cu sare, circa 1 oră. Se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi și țelină. Făina dizolvată în 300 g supă de oase rece se adaugă în ulei încălzit, împreună cu cantitatea de supă rămasă, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă bucățile de rinichi și se continuă fierberea circa 15—30 minute. Untul tăiat în bucăți mici se așază deasupra, pentru a împiedica formarea crustei. Mămăliguța se prepară din mălai, sare și circa 2,5 l apă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu mămăliguță.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                          |
|-------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| — rinichi de porc | kg  | 1,200                         | — rinichi<br>60 g<br>— sos<br>160 g<br>— mămăliguță<br>200 g |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                                              |
| — unt             | kg  | 0,050                         |                                                              |
| — făină           | kg  | 0,300                         |                                                              |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                                              |
| — morcovi         | kg  | 0,200                         |                                                              |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,100                         |                                                              |
| — supă de oase *) | kg  | 1,500                         |                                                              |
| — mălai extra     | kg  | 1,600                         |                                                              |
| — oțet 9°         | l   | 0,010                         |                                                              |
| — sare            | kg  | 0,040                         |                                                              |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 676. CIUPERCI CU CARNE DE PORC

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sarează. Ciupercile proaspete se curăță și se spală în mai multe ape. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sosul brun și se fierb împreună circa 30 minute. Separat, ciupercile se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă și se adaugă peste carne, împreună cu piper, sare și vin, continuând fierberea 5 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os | kg  | 1,000                         | — carne cu os<br>60 g               |
| — ulei                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ciuperci proaspete  | kg  | 1,000                         | — ciuperci și sos<br>150 g          |
| — sau conservă        | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vin alb             | l   | 0,100                         |                                     |
| — sos brun *)         | kg  | 1,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 677. CONOPIDĂ CU CARNE DE PORC

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii și păstirnacul se curăță, se spală și se taie felii. Conopida se desface în bucățele, se spală, se ține în apă rece cu sare 10 minute și se opărește. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii și păstirnacul se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă apă fiartă necesară fierberii (circa 500 ml), sare și piper. Se fierb circa 30 minute. Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, pastă de tomate și se continuă fierberea. Sosul se pasează peste bucățile de carne, se adaugă conopidă, roșii și se fierb circa 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         | — carne<br>50 g                     |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — conopidă                 | kg  | 2,500                         | — co-nopidă<br>125 g                |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,075                         | — sos<br>150 g                      |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — păstirnac                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 678. COTLET DE PORC (ARDELENESC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie în fișii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin 50 g făină și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa și ardeiul gras se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, piper, sare și circa 1.5 l apă fiartă. Sosul se fierbe 10 minute, apoi se adaugă peste cotlet și se fierbe în continuare la foc moderat, circa 30 minute. Din 550 g făină, ouă și apă (circa 200 ml) se prepară o cocă din care se fac găluște, care se fierb în apă clocotită cu sare, apoi se răcesc în apă rece și se scurg de apă. Găluștele se adaugă în sos.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ardei gras             | kg  | 0,400                         | — găluște<br>120 g                  |
| — făină                  | kg  | 0,600                         | — sos<br>120 g                      |
| — ouă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,150                         |                                     |
|                          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei dulce    | kg  | 0,005                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 679. COTLET DE PORC (BĂNĂȚEAN)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se fierb în apă cu sare. Lămiile se spală și se taie felii subțiri. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, boia de ardei, piper, sare, cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1 l) și se fierb circa 15 minute. Sosul format se pasează peste cotlete și se fierb 15 minute. Cu 5 minute înaintea terminării fierberii, se adaugă smântină. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireul.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi și cu decor din felii de lămiie. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g                     |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,100                         |                                     |
|                          | kg  | 0,100                         | — sos<br>80 g                       |
| — unt                    | kg  | 0,050                         | — pireu de<br>cartofi<br>200 g      |
| — smântină               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,075                         |                                     |
| — lapte                  | l   | 0,600                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi                | kg  | 3,000                         |                                     |
| — lămiie                 | kg  | 0,075                         |                                     |
| — boia de ardei dulce    | kg  | 0,005                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 680. COTLET DE PORC (BIHOREAN)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Separat, ceapa și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei, pastă de tomate, sare, chimen și circa 1 l apă. Se fierb 10 minute. Se adaugă cotletele și se continuă fierberea în vas acoperit până ce cotletele sînt fierte. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin. Din 550 g făină, ouă, 100 ml apă și sare se frămîntă o cocă de tăiței, care se întinde în foaie cu grosimea de 1 cm. Se taie pătrate mici, care se fierb în apă cu sare, apoi se răcesc cu apă rece.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de tăiței, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,150                         | — carne 70 g                        |
| — ceapă                  | kg  | 0,300                         | — tăiței 160 g                      |
| — pătrunjel rădăcină     | kg  | 0,100                         | — sos 70 g                          |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb                | l   | 0,100                         |                                     |
| — chimen                 | kg  | 0,002                         |                                     |
| — boia de ardei dulce    | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 681. COTLET DE PORC CU CÎRNAȚI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Cîrnații afumați se taie în bucăți lungi de circa 3 cm. Crenvurștii se taie în 10 bucăți de lungime egală și se crestează la ambele capete. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în untură sau ulei cu 50 ml apă. Se scot cotletele într-un vas separat și în untura sau uleiul rămas, se înăbușă ceapa adăugînd circa 250 ml apă fiartă. Cînd ceapa s-a înăbușit, se adaugă cotlete și se fierb împreună circa 40 minute. Apoi, se adaugă cîrnați, crenvurști, pastă de tomate, sare și se continuă fierberea încă 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel: pe fiecare cotlet se așază cîrnați, crenvurști și roșii. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 0,850                         |                                     |
| — cîrnați afumați        | kg  | 0,400                         | — carne 50 g                        |
| — crenvurști             | kg  | 0,200                         | — cîrnați 25 g                      |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,100                         | — crenvurști 15 g                   |
| — ceapă                  | kg  | 0,500                         | — sos 50 g                          |
| — roșii conservă         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 682. COTLET DE PORC CU CREIER ȘI PIREU DE CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se scurge de apă și se sărează. Creierul se curăță de membrană, se ține în apă rece pentru eliminarea singelui și se taie bucăți. Orezul se alege de impurități și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare. Cașcavalul se curăță de coajă și se radă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

Cotletul se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu circa 50 ml apă. Se adaugă puțină apă fiartă și se rămenește la cuptor pe ambele părți. Orezul se înăbușă în 50 g untură sau ulei, se adaugă creier și 500 g supă de oase și se fierb pe foc moderat, 20 minute. Compoziția se răcește puțin, se adaugă ouă, pătrunjel verde, piper și sare. Cotletul se porționează în 10 bucăți. Pe fiecare cotlet, se așază în mod egal compoziția de orez. Se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor în tavă unsă cu 50 g untură sau ulei. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireul.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu din cartofi. Se servește cald.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os (file) | kg  | 1,000                         |                                     |
| — creier                        | kg  | 0,400                         | — carne 70 g                        |
| — untură sau ulei *)            | kg  | 0,150                         | — creier cu orez 75 g               |
| — unt                           | kg  | 0,030                         | — pireu 100 g                       |
| — orez                          | kg  | 0,150                         | — sos 25 g                          |
| — cartofi                       | kg  | 1,500                         |                                     |
| — cașcaval                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte                         | l   | 0,400                         |                                     |
| — supă de oase **)              | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 683. COTLET DE PORC CU LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități se spală și se fierbe în supă de oase. Făina se cerne. Fasolea verde proaspătă se spală și se fierbe în apă cu sare. Când se folosește fasole verde conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Cotletul se înăbușă la cuptor în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă, circa 45 minute, în vas acoperit. După înăbușire, se răcește puțin și se taie felii. În jiul rămas, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece și se fierbe 15 minute. Se adaugă smântână și fasole verde, continuând fierberea circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, fasole verde, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os (file)       | kg  | 1,100                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă sau conservă | kg  | 0,900                         | — carne 70 g                        |
| — făină                               | kg  | 0,050                         | — garnitură și sos 180 g            |
| — untură sau ulei *)                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smântână                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — orez                                | kg  | 0,175                         |                                     |
| — cartofi                             | kg  | 1,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                | kg  | 0,020                         |                                     |
| — supă de oase **)                    | kg  | 0,500                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 684. COTLET DE PORC CU SOS PICANT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sos picant și se fierb împreună circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 685. COTLET DE PORC CU ȘUNCĂ ȘI PIREU DE CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală și se porționează în 10 bucăți. Șunca se taie în fișii foarte înguste (julien). Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare și se taie în 10 rondelle. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă și se scot într-un vas separat. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece se adaugă în 50 g untură sau ulei, se completează cu cantitatea de apă necesară și se fierb 10 minute. Sosul format se strecoară peste cotlete. Se adaugă piper, sare și se fierbe 20 minute. Cu 10 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă șuncă și se fierb împreună 10—15 minute. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireu.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi cu rondelle de ou și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,100                         | — carne 70 g                        |
|                          | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — făină                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos picant **)         | kg  | 1,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,100                         | — carne 70 g                        |
|                          | kg  | 0,100                         | — pireu 200 g                       |
| — șuncă presată          | kg  | 0,150                         | — sos 50 g                          |
| — făină                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi                | kg  | 3,000                         |                                     |
| — lapte                  | l   | 0,600                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.



## 686. COTLET DE PORC CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

| Materii prime               | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — cotlet de porc<br>fără os | kg  | 1,100                               |                                           |
| — ulei                      | kg  | 0,100                               | — carne<br>70 g                           |
| — sos de<br>smîntînă *)     | kg  | 1,100                               | — sos                                     |
| — sare                      | kg  | 0,020                               | 100 g                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 20 bucăți (cite 2 la o porție), se bat puțin și se sărează.

#### Tehnica preparării

Cotletele se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Peste cotlete se adaugă sosul de smîntînă și se fierb împreună, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură din orez.

## 687. COTLET DE PORC CU SOS DE TARHON

| Materii prime               | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — cotlet de porc<br>fără os | kg  | 1,100                               |                                           |
| — untură<br>sau ulei *)     | kg  | 0,100                               | — carne<br>70 g                           |
| — sare                      | kg  | 0,020                               | — sos<br>100 g                            |
| — sos de<br>tarhon **)      | kg  | 1,100                               |                                           |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 20 bucăți (cite 2 la o porție), se bate puțin și se sărează.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Peste cotlete se adaugă sos de tarhon și se fierb împreună, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

## 688. COTLET DE PORC CU USTUROI

| Materii prime               | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — cotlet de porc<br>fără os | kg  | 1,100                               |                                           |
| — untură<br>sau ulei *)     | kg  | 0,100                               | — carne<br>70 g                           |
| — făină                     | kg  | 0,100                               | — sos<br>40 g                             |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                               |                                           |
| — usturoi                   | kg  | 0,075                               |                                           |
| — sare                      | kg  | 0,020                               |                                           |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În grăsi-mea rămasă, se adaugă usturoi, făină dizol-vată cu 100 ml apă rece, piper, sare și apă fiartă (500 ml). Sosul obținut se fierbe circa 10 minute, apoi se strecoară peste cotlete și se fierb împreună 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu dife-rite garnituri din legume, paste făinoase, orez și altele.

## 689. COTLET DE PORC GRĂDINĂRESC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se sarează și se bat puțin. Morcovii se curăță, se spală și se taie în formă de bastonașe. Conopida se curăță, se spală, se ține în apă rece cu sare și se desface în buchețele. Roșiile se spală, se taie jumătăți sau sferturi. Fasolea verde și mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierb separat în apă cu sare. Dacă se folosesc fasole și mazăre conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare. Bucățile de cotlet se trec prin făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Morcovii se înăbușă în 50 g ulei cu circa 200 ml apă; când sînt aproape gata, se adaugă conopidă, fasole și mazăre verde, piper, sare, circa 100 ml apă și se fierb înăbușit, 10 minute. Când legumele sînt fierse, se așază într-o tavă, deasupra se pun bucățile de cotlet și pe fiecare bucată cite o felie de roșie, se stropesc cu vin și se introduc la cuptor, 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 690. COTLET DE PORC PANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează, se sarează și se bate puțin. Ouăle se spală, se dezinfec-tează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în untură sau ulei, pe ambele părți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit  |
|--------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g<br>— legume<br>150 g |
| — ulei                   | kg  | 0,150                         |                                      |
| — unt                    | kg  | 0,050                         |                                      |
| — morcovi                | kg  | 0,700                         |                                      |
| — fasole verde proaspătă | kg  | 0,650                         |                                      |
| — sau conservă           | kg  | 0,350                         |                                      |
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 0,500                         |                                      |
| — sau conservă           | kg  | 0,300                         |                                      |
| — conopidă               | kg  | 0,700                         |                                      |
| — roșii proaspete        | kg  | 0,700                         |                                      |
| — făină                  | kg  | 0,050                         |                                      |
| — vin alb                | l   | 0,050                         |                                      |
| — piper boabe            | kg  | 0,001                         |                                      |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                      |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                      |

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 0,900                         | 100 g                               |
| — făină                  | kg  | 0,080                         |                                     |
| — pesmet                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 691. COTLET DE PORC (SECUIESC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Varza murată se spală și se taie fișii subțiri. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei cu 50 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă, se înăbușă ceapa, se adaugă boia de ardei, piper, circa 200 ml apă fiartă sau zeamă de varză murată și se fierb 30 minute. Deasupra se așază cotletele și se mai fierb împreună la cuptor, circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea...

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu smântină.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,150                         | — varză<br>și sos<br>190 g          |
| — varză albă murată      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 3,000                         |                                     |
| — smântină               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — boia de ardei dulce    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper boabe            | kg  | 0,010                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,002                         |                                     |
|                          |     | 0,010                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 692. COTLET DE PORC (SÎRBESC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în restul de ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei și supă de oase. Sosul format se adaugă peste cotlete și se fierbe circa 20 minute. Se adaugă orez, roșii, ardei gras și sare. Compoziția se introduce la cuptor și se fierbe 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os       | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g                     |
| — untură sau ulei *)           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,150                         | — garnitură<br>200 g                |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,800                         |                                     |
| — orez                         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — supă de oase **)             | kg  | 1,800                         |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,001                         |                                     |
|                                |     | 0,050                         |                                     |
|                                |     | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 693. COTLET DE PORC VINĂTORESC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie fișii lungi, iar restul se taie felii. Slănină se taie fișii. Cotletul se spală, se împănază cu fișii de morcovi și slănină și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii subțiri (julien). Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Orezul se alege de impurități și se spală. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Cotletul se introduce la cuptor într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și 50 ml apă, se rumenește pe ambele părți și se scoate într-un vas separat. Ceapa și morcovii se înăbușă în jiul rămas de la frigerea cotletului, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, muștar, boia de ardei, foi de dafin, apă fiartă (500 ml), sare și se fierb circa 30 minute. Sosul format se pasează, se adaugă smântină și se mai fierbe circa 10 minute. Orezul se înăbușă în 50 g untură sau ulei, se adaugă ardei gras, roșii, supă de oase și se fierb la cuptor, în vas acoperit. Cotletul se porționează în 10 bucăți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel: cotlet cu sos, pilaf și cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — slănină afumată        | kg  | 0,100                         | — carne                             |
| — untură                 | kg  | 0,100                         | 70 g                                |
| — sau ulei *)            | kg  | 0,100                         | — orez                              |
| — ceapă                  | kg  | 0,200                         | 100 g                               |
| — roșii proaspete        | kg  | 0,800                         | — sos                               |
| — sau conservă           | kg  | 0,400                         | 50 g                                |
| — morcovi                | kg  | 0,300                         | — cartofi                           |
| — orez                   | kg  | 0,200                         | 120 g                               |
| — ardei gras             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cartofi                | kg  | 2,000                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — supă de oase **)       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — boia de ardei          | kg  | 0,003                         |                                     |
| — muștar                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin           | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 694. COTLET DE PORC CU SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie. Cotletul se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Orezul se curăță de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămâia se spală și i se extrage suc.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se așază într-o tavă unsă cu 50 g ulei împreună cu ceapă, morcovi și țelină și se frig la cuptor. Făina dizolvată cu 200 g supă de oase se adaugă în 50 g ulei încălzit. Se adaugă apoi 1 kg supă de oase și smântină și se fierb circa 10 minute, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Sosul format se strecoară, se amestecă cu gălbenușurile de ou și suc de lămâie și se fierb circa 5 minute. Se adaugă peste bucățile de cotlet și se fierb împreună încă 15 minute. Orezul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă 1 kg supă de oase, sare și se fierb la cuptor, la foc moderat în vas acoperit.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și garnitură de orez. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                         | — carne                             |
| — morcovi                | kg  | 0,100                         | 70 g                                |
| — țelină rădăcină        | kg  | 0,100                         | — garnitură                         |
| — ulei                   | kg  | 0,150                         | și sos                              |
| — făină                  | kg  | 0,050                         | 200 g                               |
| — ouă (4 gălbenușuri)    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez                   | kg  | 0,350                         |                                     |
| — lămâie                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau sare               |     |                               |                                     |
| — de lămâie              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |
| — supă de oase *)        | kg  | 2,200                         |                                     |
| — smântină               | kg  | 0,150                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                    |
|-----------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------------|
| — rinichi de porc     | kg  | 0,750                         | — rinichi<br>și creier<br>90 g<br>— garnitură<br>200 g |
| — creier de porc      | kg  | 0,750                         |                                                        |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                                        |
| — ceapă               | kg  | 0,650                         |                                                        |
| — cartofi             | kg  | 2,000                         |                                                        |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                                        |
| — oțet 9°             | l   | 0,015                         |                                                        |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                         |                                                        |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                                        |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                                        |

Rinichii se taie în jumătăți, se curată de capsulă, se țin în apă cu oțet 30 minute și se taie cuburi cu latura de 1 cm. Creierul se curată de membrană, se spală, se ține în apă rece cu sare, 20 minute, pentru eliminarea singelui, se taie bucăți. Ceapa se curată, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curată, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curată, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Bucățile de rinichi și creier se înăbușă în 75 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă boia de ardei, piper și circa 1 l apă fiartă. În sosul format se adaugă bucățile de rinichi și creier și se fierb circa 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 696. CROCHETE DIN CARNE DE PORC

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,600                         | — crochete<br>80 g                  |
| — piine albă               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         | — sos<br>100 g                      |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sos tomat **)            | kg  | 1,000                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

Ceapa se curată, se spală, se taie felii și se înăbușă în 25 g untură sau ulei cu 25 ml apă. Piinea albă se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Pătrunjelul verde se curată, se spală și se taie mărunț. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa și piinea. Usturoiul se curată și se pisează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

## Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper, ouă (2 bucăți), usturoi și pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează în 20 bucăți. Fiecare bucată se modelează, dându-i-se forma cilindrică, cu lungimea de 4—5 cm și diametrul de 1,5 cm. Crochetele se trec prin făină, ou și pesmet și se prădesc în untură sau ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos tomat în sosieră.

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 697. CROCHETE DIN CARNE DE PORC CU PIREU DE CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se frige la cuptor într-o tavă unsă cu 50 g ulei, se răcește și se taie cuburi mici. Sosul alb se prepară din : 50 g unt, 50 g făină și 500 ml lapte și se răcește. Se amestecă cu bucățile de carne, un ou, piper și sare. Din această compoziție se formează crochete de formă cilindrică (2 bucăți pentru o porție). Crochetele se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei. Pireul se prepară din : cartofi, 600 ml lapte, 50 g unt și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu de cartofi. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit     |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-----------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,750                         | — crochete<br>100 g<br>— pireu<br>200 g |
| — ulei                     | kg  | 0,200                         |                                         |
| — cartofi                  | kg  | 3,000                         |                                         |
| — unt                      | kg  | 0,100                         |                                         |
| — făină                    | kg  | 0,150                         |                                         |
| — pesmet                   | kg  | 0,150                         |                                         |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                         |
| — lapte                    | l   | 1,100                         |                                         |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                         |
| — sare                     | kg  | 0,050                         |                                         |

## 698. ESCALOP DE PORC (BÂNĂȚEAN)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sarează. Pîinea albă se taie în 20 felii și se curăță de coajă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Feliile de pîine se prăjesc pe plită sau grătar. Separat, din 50 g untură sau ulei, ouă și sare se prepară omleta. Bucățile de escalop se așază pe cruton din pîine, deasupra se așază omleta și se toarnă sos brun.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă (cite 2 bucăți la o porție) pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez și altele.

| Materii prime                                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                                       |
|---------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne<br>70 g<br>— cruton<br>25 g<br>— omletă<br>45 g<br>— sos<br>100 g |
| — untură                                                      | kg  | 0,100                         |                                                                           |
| — sau ulei *)                                                 | kg  | 0,100                         |                                                                           |
| — făină                                                       | kg  | 0,050                         |                                                                           |
| — pîine albă                                                  | kg  | 0,400                         |                                                                           |
| — ouă                                                         | kg  | 0,500                         |                                                                           |
| — pătrunjel verde                                             | kg  | 0,050                         |                                                                           |
| — sos brun (spaniol) **)                                      | kg  | 1,000                         |                                                                           |
| — sare                                                        | kg  | 0,020                         |                                                                           |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 699. ESCALOP DE PORC CU SOS DE VIN

| Materii prime                                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne 70 g                        |
| — untură                                                      | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — sau ulei *)                                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos brun (spaniol) **)                                      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — vin roșu                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sarează. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sos brun, sare și se fierb 20 minute, apoi se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cite 2 bucăți la o porție). Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez ș. a.

## 700. ESCALOP DE PORC CU SOS PICANT

| Materii prime                                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne 70 g                        |
| — untură                                                      | kg  | 0,100                         | — cruton 25 g                       |
| — sau ulei *)                                                 | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — făină                                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piine albă                                                  | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare                                                        | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sos picant **)                                              | kg  | 1,000                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sarează. Piinea se curăță de coajă, se taie felii (20 felii). Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Sosul picant se adaugă peste carne și se fierb 20 minute. Feliile de piine se prădesc pe plită sau grătar. Escalopul se așază pe cruton din piine.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cite 2 bucăți la o porție). Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez.

## 701. ESCALOP DE PORC „ZINGARA“

| Materii prime                                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne 70 g                        |
| — șuncă presată                                               | kg  | 0,250                         | — sos și garnitură 110 g            |
| — untură                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau ulei *)                                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ciuperci                                                    |     |                               |                                     |
| — proaspete                                                   | kg  | 0,750                         |                                     |
| — sau conservă                                                | kg  | 0,375                         |                                     |
| — făină                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                                               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin roșu                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos brun (spaniol) **)                                      | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare                                                        | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sarează. Șunca se taie în felii subțiri (julien). Ciupercile proaspete se curăță, se spală, se taie în fișii subțiri (julien). Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie felii subțiri (julien). Făina se cerne. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă șuncă și se continuă înăbușirea, circa 5 minute. Compoziția formată se adaugă peste carne, împreună cu sos brun (spaniol), piper, sare și se fierb circa 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cite 2 bucăți la o porție), cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din orez, cartofi, legume.

## 702. FASOLE BOABE CU CARNE DE PORC

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc   |     |                               |                                     |
| cu os             | kg  | 1,000                         | — carne                             |
| — untură          | kg  | 0,150                         | cu os                               |
| sau ulei *)       | kg  | 0,150                         | 50 g                                |
| — ceapă           | kg  | 0,300                         | — fasole                            |
|                   |     |                               | 200 g                               |
| — morcovi         | kg  | 0,150                         | — sos                               |
|                   |     |                               | 100 g                               |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,300                         |                                     |
| sau conservă      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — foi de dafin    | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — fasole boabe    | kg  | 0,700                         |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Fasolea se alege de impurități, se spală, se ține în apă rece 12 ore. Ceapa, morcovii, usturoiul se curată, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile se curată, se spală, se taie sferturi. Pătrunjelul verde se curată, se spală, se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert în apă; după primele clocote, se îndepărtează apa și se înlocuiește cu altă apă fierbinte, se adaugă sare și se continuă fierberea, adăugînd jumătate din cantitatea de ceapă și morcovi. Bucățile de carne se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă și se scot separat pe un platou. În jiul format, se înăbușă restul de ceapă și morcovi, se adaugă pastă de tomate, supa de la fasole, sare, usturoi, cimbru, piper, foi de dafin și se fierb 20 minute. Se adaugă bucățile de carne și se fierb împreună circa 30 minute. Fasolea fiartă se scurge de lichid și se adaugă la carnea cu sos, deasupra se așază roșii și se introduc la cuptor, circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 703. FASOLE BOABE CU CIOLAN DE PORC

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rasol de porc   |     |                               |                                     |
| cu os, fără cheie | kg  | 2,800                         | — ciolan                            |
| — ceapă           | kg  | 0,300                         | 200 g                               |
| — untură          | kg  | 0,150                         | — fasole                            |
| sau ulei *)       | kg  | 0,150                         | 250 g                               |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                         |                                     |
| — fasole boabe    | kg  | 0,800                         |                                     |
| — cimbru          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — foi de dafin    | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curată, se spală, se taie mărunt, se opărește apoi se îndepărtează apa. Rasolul se porționează în 10 bucăți și se spală cu apă rece. Pătrunjelul verde se curată, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de rasol se așază într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și 100 ml apă, se sarează și se introduc la cuptor; după 10—15 minute, se adaugă circa 1 litru apă și se continuă înăbușirea. Fasolea se pune la fiert în apă, după primele clocote se îndepărtează apa și se înlocuiește cu altă apă fierbinte. Separat ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, cimbru, piper și se fierb 10—15 minute apoi se adaugă la fasole, cînd aceasta este aproape fiartă. Se adaugă rasolul și se fierb 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se porționează în 10 bucăți și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Fasolea verde proaspătă se spală, se curăță și se fierbe; dacă se folosește fasole verde conservă se spală sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă împreună cu ceapă și usturoi în 50 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase. Fasolea verde se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, roșiile, piper, sare și cantitatea rămasă de supă de oase; se continuă fierberea împreună cu carnea. La sfârșitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel și mărar verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os    | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,150                         | — carne cu os 60 g                  |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete        | kg  | 0,600                         | — fasole verde 200 g                |
| — sau conservă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,050                         | — sos 100 g                         |
| — usturoi                | kg  | 0,025                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă | kg  | 3,600                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |
| — supă de oase **)       | kg  | 1,000                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 705. FICAT DE PORC CU CEAPĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se scurge de apă, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină și se prăjesc în 100 g untură sau ulei, apoi se scot separat. În jiul rămas, se adaugă 750 ml apă fiartă, piper, sare și se fierb circa 10 minute, se adaugă peste bucățile de ficat. Separat, ceapa se rumenește în 100 g untură sau ulei.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,800                         | — ficat 70 g                        |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,200                         | — ceapă 35 g                        |
| — cartofi            | kg  | 3,000                         | — sos 50 g                          |
| — făină              | kg  | 0,200                         | — cartofi 180 g                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu ceapă și garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 706. FICAT DE PORC CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lămîie              | kg  | 0,100                         | — ficat 70 g                        |
| — sos de smîntînă **) | kg  | 1,000                         | — sos 100 g                         |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se porționează și se sarează. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Sosul de smîntînă se strecoară peste bucățile de ficat și se fierb 15 minute. Se adaugă sucul de lămîie și piper.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ș. a.

## 707. FICAT DE PORC CU SOS DE SMÎNTÎNĂ ȘI MACAROANE

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi            | kg  | 0,150                         | — ficat 70 g                        |
| — pătrunjel rădăcină | kg  | 0,100                         | — macaroane 120 g                   |
| — ceapă              | kg  | 0,150                         | — sos 100 g                         |
| — smîntînă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — macaroane          | kg  | 0,400                         |                                     |
| — lămîie             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — muștar             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de dafin       | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se porționează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se spală, se curăță și se taie felii. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Bucățile de ficat se scot separat și în grăsimea rămasă se înăbușă legumele, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smîntînă, apă fiartă (750 ml), muștar și se fierb circa 15 minute. Sosul format se strecoară peste bucățile de ficat, se adaugă sare, piper și foi de dafin și se fierb încă 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane, sos și decor din rondele de lămîie. Se servește cald.

## 708. FICAT DE PORC ÎMPANAT CU SLĂNINĂ

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — slănină sărată     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,050                         | 75 g                                |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se porționează. Slăcina se taie fișii. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de ficat se împănează cu slănină, se trec prin făină și se prăjesc în untură sau ulei. Se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ș. a.

## 709. FICAT DE PORC MEUNIÈRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul de porc se spală și se porționează. Lămiia se spală și se taie rondele subțiri. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină și se prăjesc în ulei. Se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Meunière și cu rondele de lămiie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură din cartofi natur.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc   | kg  | 1,000                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămiie          | kg  | 0,100                         | — ficat                             |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | 70 g                                |
| — sos Meunière *) | kg  | 0,200                         | — sos                               |
| — sare            | kg  | 0,020                         | 20 g                                |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 710. FICAT DE PORC PANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se taie bucăți subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină, ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei. Se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ouă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină         | kg  | 0,050                         | 70 g                                |
| — pesmet        | kg  | 0,175                         |                                     |
| — ulei          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,020                         |                                     |

## 711. FICAT DE PORC „TIROLEZ“

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță; jumătate din cantitate se taie felii, restul se pisează. Ficatul de porc se spală, se porționează în 20 bucăți și se împănă cu usturoi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe și se răcește.

#### Tehnica preparării

Ficatul se trece prin 50 g făină și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă restul de făină dizolvată în 50 ml lapte rece și cantitatea rămasă de lapte și se fierb circa 20 minute, amestecând pentru a nu se forma aglomerări. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă smântină. Sosul se strecoară peste ficat, se adaugă vin, muștar, sare, piper și usturoi pisat. Se fierb încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 bucăți la o porție), cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc   | kg  | 1,000                         | — ficat                             |
| — untură          | kg  | 0,150                         | 70 g                                |
| — sau ulei *)     | kg  | 0,150                         | — cartofi                           |
| — ceapă           | kg  | 0,700                         | 180 g                               |
| — făină           | kg  | 0,100                         | — sos                               |
| — cartofi         | kg  | 3,000                         | 100 g                               |
| — smântină        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte           | l   | 0,250                         |                                     |
| — muștar          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,003                         |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 712. FICAT PAPRICAT DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul de porc se spală, se taie în 5—6 bucăți pentru o porție. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

#### Tehnica preparării

Bucățile de ficat se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă boia de ardei dulce, supă de oase, sare și se fierb 10—20 minute. Sosul obținut se adaugă peste bucățile de ficat și se mai fierb 10 minute. Cu 5 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,500                         | — ficat                             |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,150                         | 70 g                                |
|                       | kg  | 0,150                         | — cartofi                           |
| — cartofi             | kg  | 3,000                         | 180 g                               |
| — vin alb             | l   | 0,100                         | — sos                               |
|                       |     |                               | 100 g                               |
| — supă de oase **)    | kg  | 1,000                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,005                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 713. FICAT PAPRICAT DE PORC CU SMÎNTÎNĂ ȘI GĂLUȘTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se taie în fișii lungi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă 50 g făină dizolvată în 100 ml apă rece, boia, piper, sare, smîntînă, supă de oase și se fierb circa 10—15 minute. Din ouă, 450 g făină, 100 ml apă și sare se prepară o compoziție, din care cu o linguriță se formează găluște, care se fierb în apă cu sare, apoi se răcesc în apă, se scurg, se adaugă în sos, împreună cu bucățile de ficat și vin. Se fierb încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,400                         | — ficat                             |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,150                         | 70 g                                |
|                       | kg  | 0,150                         | — găluște                           |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,005                         | 100 g                               |
| — smîntînă            | kg  | 0,150                         | — sos                               |
| — făină               | kg  | 0,500                         | 100 g                               |
| — ouă                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb             | l   | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **)    | kg  | 0,750                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 714. FRIPTURĂ DE PORC CEHOSLOVACĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Pulpa de porc se spală și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Pulpa de porc se așază într-o tavă cu untură sau ulei și 100 ml apă, felii de morcovi și ceapă, foi de dafin, chimen, piper și se frige la cuptor 30 minute, la temperatură moderată. În timpul frigerii, se stropește carnea cu jiul format. Se răcește și se taie felii (cîte două bucăți pentru o porție). Jiul format se strecoară peste friptură.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g                     |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,100                         | — cartofi<br>180 g                  |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,100                         | — jiu<br>20 g                       |
| — cartofi                                                    | kg  | 3,000                         |                                     |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin                                               | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — oțet 9°                                                    | l   | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — chimen                                                     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 715. FRIPTURĂ DE PORC CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pulpa de porc se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Costița afumată se taie cuburi mici. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În uleiul rămas, se înăbușă ceapa și ciupercile, se adaugă 200 ml apă, costița afumată, continuînd înăbușirea circa 10 minute. Se adaugă boia, apă (300 ml), făină dizolvată în smîntînă, se fierbe circa 15 minute. Sosul se toarnă peste carne și se continuă fierberea, încă 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne<br>60 g                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         | — ciuperci<br>25 g                  |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,100                         | — sos<br>100 g                      |
| — ciuperci proaspete sau conservă                            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — costița afumată                                            | kg  | 0,250                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,003                         |                                     |
| — smîntînă                                                   | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
|                                                              | kg  | 0,030                         |                                     |

## 716. FRIPTURĂ DE PORC CU GHIVECI BULGĂRESC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pulpa de porc se spală și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală cu multă apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie în sferturi ; dacă se folosesc roșii în bulion se taie în jumătăți.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se așază într-o tavă cu 50 g ulei și 100 ml apă și se frige la cuptor. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă orezul continuând înăbușirea, se adaugă supa de oase și se fierbe la cuptor în vas acoperit. Când orezul este aproape fiert, se amestecă cu ghiveci, boia de ardei, piper și sare. Deasupra se pun roșii și se introduce din nou la cuptor 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Friptura se porționează în felii (cite 2 bucăți la o porție).

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne 60 g                        |
| — orez                                                       | kg  | 0,250                         | — ghiveci 300 g                     |
| — ghiveci de gătit                                           | kg  | 1,800                         |                                     |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,500                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                                        | kg  | 0,003                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă                               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 717. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PORC CU ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pulpa de porc se spală, se porționează, se bate puțin, se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, supă de oase, roșii, piper, foi de dafin, zahăr și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din orez, paste făinoase, cartofi.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne 60 g                        |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,150                         | — sos 100 g                         |
| — roșii proaspete sau conservă                               | kg  | 1,200                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                                                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de dafin                                               | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — supă de oase **)                                           | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 718. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PORC MARINĂREASCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se taie mărunt. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Carnea se spală, se porționează, se sarează, se așază într-un vas, se adaugă piper, vin, suc de lămâie, ceapă, foi de dafin, circa 200 ml apă și se ține la macerat, la rece, 24 ore. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Carnea, după macerare, se scurge, se bate puțin, se prăjește în ulei și se scoate separat. În grăsimea rămasă, se adaugă lichidul în care a stat carnea la macerat și se fierbe circa 20 minute, apoi se strecoară peste bucățile de carne.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         | — sos<br>50 g                       |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,100                         | — cartofi<br>180 g                  |
| — lămâie                                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper boabe                                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — cartofi                                                    | kg  | 3,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin                                               | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

## 719. GĂLUȘTE CU RINICHI DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Rinichii se taie în două, se înlătură capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se curăță, se opăresc, se spală, se răcesc, se taie în cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Piinea se curăță de coajă, se înmoaie în apă rece și se stoarce. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Rinichii se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă 1 l apă fiartă, boia de ardei, foi de dafin, piper (1 g), sare și 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece. Cu 5 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă vin. Piinea se amestecă cu 50 g făină, ou, piper, zahăr, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Din compoziția obținută se formează găluște de mărimea unui ou, care se fierb într-un vas cu apă clocotită și sare, 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu găluște (2 bucăți la o porție), sos, smântină și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rinichi de porc     | kg  | 1,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,150                         | — rinichi<br>60 g                   |
| — ceapă               | kg  | 0,500                         | — găluște<br>75 g                   |
| — făină               | kg  | 0,500                         | — sos<br>125 g                      |
| — piine albă          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ouă                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr               | kg  | 0,020                         |                                     |
| — smântină            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb             | l   | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°             | l   | 0,010                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,003                         |                                     |
| — foi de dafin        | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os | kg  | 1,000                         | — carne cu os<br>60 g               |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,500                         | — ghiveci<br>260 g                  |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — orez                | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ardei gras proaspăt | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — supă de oase **)    | kg  | 1,000                         |                                     |
| — roșii proaspete     | kg  | 0,800                         |                                     |
| — sau conservă        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — vin alb             | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras proaspăt se curăță, se spală și se taie felii. Dacă se folosește ardei gras conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece, se taie felii. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa, ardeiul și orezul se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, piper, sare și supă de oase și se fierb circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne, felii de roșii deasupra și se introduc la cuptor, 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 721. GULAȘ BERLINEZ

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         | — carne<br>50 g                     |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                         | — sos<br>100 g                      |
| — supă de oase **)         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sos de smîntînă **)      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — chimen                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preiau rețetele respective.

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

## Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă carne, chimen, piper, supă de oase și sare. Se fierb în vas acoperit. Sosul de smîntînă se adaugă la carne și se mai fierb încă 5 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald,



## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,150                         | — carne cu os 60 g                  |
| — ceapă               | kg  | 0,400                         | — varză cu sos 250 g                |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,005                         |                                     |
| — varză albă murată   | kg  | 3,000                         |                                     |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — foi de dafin        | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — piper boabe         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Varza murată se spală și se taie fișii subțiri. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

## Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă și apoi se scoate separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa, se adaugă boia de ardei, varză, pastă de tomate, piper, foi de dafin, circa 1 l apă sau zeamă de varză și se fierb circa 40 minute. Se adaugă carnea și se introduce la cuptor 15—20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântină deasupra. Se servește cald.

## 723. GUTUI CU CARNE DE PORC

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,100                         | — carne cu os 60 g                  |
| — făină               | kg  | 0,100                         | — gutui 120 g                       |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         | — sos 130 g                         |
| — gutui               | kg  | 2,000                         |                                     |
| — zahăr               | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,025                         |                                     |

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Gutuile se spală, se curăță casa seminală și se taie felii mari. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu apă (50 ml), se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, pasta de tomate, sare, circa 1,5 l apă și se fierbe 20 minute. Separat, gutuile se înăbușă în 100 g ulei, apoi se scot și se adaugă la carne când aceasta este aproape fiartă. Zahărul se caramelizează, se adaugă puțină apă, se fierbe circa 5 minute și se adaugă peste carne și sos. Se continuă fierberea la cuptor, 5—10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 724. LEGUME CU CIOLAN DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstirnacul se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Conopida se spală, se desface în buchețele mici și se fierbe în apă cu sare. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Rasolul se curăță, se porționează în 10 bucăți, se spală și se sarează. Fasolea verde și mazărea conservă se scurg de lichid și se spală. Dacă se folosește fasole verde și mazăre proaspătă se curăță, se spală, se fierb. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie înărunț.

#### Tehnica preparării

Bucățile de rasol se înăbușă la cuptor cu 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece se adaugă peste ceapă cu 3 l apă fiartă și sare. Sosul format se adaugă peste rasol și se fierb împreună circa 1 oră. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstirnacul se înăbușă cu 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă și se adaugă peste rasol cu conopidă, mazăre, fasole verde, roșii și se fierb la cuptor încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rasol de porc cu os, fără cheie | kg  | 2,800                         | — ciolan 200 g                      |
| — fasole verde proaspătă          | kg  | 0,360                         | — legume și sos 200 g               |
| — sau conservă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă          | kg  | 0,330                         |                                     |
| — sau conservă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — conopidă                        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sau conservă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — păstirnac și pătrunjel rădăcină | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură                          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 725. LEGUME CU COTLET DE PORC (JARDINIER)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se fierb în apă cu sare. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în 200 g supă de oase. Fasolea verde și mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierb; dacă se folosește fasole verde și mazăre conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în 50 g unt cu 50 ml apă. Bucățile de cotlet se așază într-un vas uns cu 50 g untură sau ulei, se adaugă puțină apă și vasul acoperit se introduce la cuptor pentru a fierbe înăbușit. În 50 g untură sau ulei se adaugă făină dizolvată cu 50 g supă de oase rece amestecînd continuu, se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase și se fierbe

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — untură sau ulei *)     | kg  | 0,100                         | — legume 100 g                      |
| — unt                    | kg  | 0,100                         | — pireu cartofi 100 g               |
| — făină                  | kg  | 0,050                         | — orez și sos 100 g                 |
| — morcovi                | kg  | 0,500                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă | kg  | 0,550                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — orez                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi                | kg  | 1,500                         |                                     |
| — lapte                  | l   | 0,250                         |                                     |
| — vin alb                | l   | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **)       | kg  | 0,750                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

circa 10 minute. Sosul format se strecoară peste cotlete, se adaugă sare și se fierb împreună 15—20 minute. Când morcovii sînt gata, se adaugă fasole verde, mazăre, sare, vin și se fierb împreună 10 minute. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireul.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, pireu de cartofi, morcovi, mazăre și fasole verde sote cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 726. LEGUME CU COTLET DE PORC ȘI CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Ficatul se spală, se taie fișii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Dacă se folosește mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă și se scot separat. Ficatul, ciupercile și mazărea se înăbușă în grăsimea rămasă de la înăbușirea cotletelor; se adaugă peste cotlete cu piper, sare și circa 750 ml apă fiartă și se fierb 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: pe fiecare cotlet se așază ficat, ciuperci și mazăre, de jur împrejur sos cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ficat de porc          | kg  | 0,500                         | — carne                             |
| — untură                 | kg  | 0,150                         | 75 g                                |
| sau ulei *)              | kg  | 0,150                         | — ficat                             |
| — cartofi                | kg  | 2,000                         | 35 g                                |
| — mazăre proaspătă       | kg  | 0,500                         | — ciuperci,                         |
| sau conservă             | kg  | 0,200                         | sos și                              |
| — ciuperci proaspete     | kg  | 0,400                         | mazăre                              |
| sau conserve             | kg  | 0,200                         | — cartofi                           |
| — făină                  | kg  | 0,050                         | 120 g                               |
| — vin alb                | l   | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 727. MAZĂRE CU CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Mazărea verde se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare; dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml supă de oase, se adaugă făina dizolvată cu 100 g supă rece, pastă de tomate 100 g supă. Sosul format se pasează peste carne, adăugînd restul de supă de oase, piper, sare și se mai

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os    | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură                 | kg  | 0,150                         | — carne                             |
| sau ulei *)              | kg  | 0,150                         | cu os                               |
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 1,650                         | 60 g                                |
| sau conservă             | kg  | 1,000                         | — sos                               |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                         | 100 g                               |
| — făină                  | kg  | 0,050                         | — mazăre                            |
| — roșii proaspete        | kg  | 0,600                         | 100 g                               |
| sau conservă             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                  | kg  | 0,020                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |
| — supă de oase **)       | kg  | 1,500                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

fierbe 45 minute. Se adaugă mazăre, zahăr, roșii și se fierbe circa 20 minute. La sfârșitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

## 728. MEDALION DE PORC CU SOS PICANT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul (file) se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează. Piineea se curăță de coajă, se taie în 10 felii de formă rotundă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură cu 100 ml apă, se adaugă sos picant și se fierb 30 minute. Feliile de piine se stropesc cu unt topit și se introduc la cup-tor 5 minute. Pe fiecare felie de piine se așază câte o bucată de carne și se acoperă cu sos.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, ciuperci ș.a.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os (file) | kg  | 1,100                         |                                     |
| — untură                        | kg  | 0,100                         | — carne 70 g                        |
| — făină                         | kg  | 0,100                         | — cruton 30 g                       |
| — sos picant *)                 | kg  | 1,100                         | — sos 100 g                         |
| — piine albă                    | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pătrunjel verde               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt                           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 729. MUȘCHI DE PORC CU SOS DIN CIUPERCİ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sosul din ciuperci și se fierbe circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os (file) | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ulei                          | kg  | 0,100                         | — carne 70 g                        |
| — sos de ciuperci *)            | kg  | 1,100                         | — sos 100 g                         |
| — sare                          | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 730. MUȘCHI DE PORC CU SOS RUBINIU

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Costița afumată se taie în felii subțiri. Cotletul se spală, se împănează cu costiță și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Cotletul se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă, împreună cu morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină și țelina. După înăbușire, cotletul se scoate separat. În sosul de la cotlet se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase, sare, foi de dafin, piper, vin și se fierb circa 30 minute împreună cu cotletul. Carnea se scoate din sos se răcește puțin, se porționează, iar sosul se pasează peste bucățile de cotlet.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os (file) | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g                     |
| — ceapă                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate               | kg  | 0,100                         | — sos<br>100 g                      |
| — vin roșu                      | l   | 0,150                         |                                     |
| — costiță afumată               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de dafin                  | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — untură                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau ulei *)                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — țelina                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)              | kg  | 1,000                         |                                     |
| — făină                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 731. OREZ CU CIOLAN DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rasolul se curăță, se porționează în 10 bucăți și se spală. Ciupercile se curăță, se spală sub jet de apă și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Rasolul și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, amestecând continuu, 3 l apă fiartă, se fierbe 45 minute. Ciupercile, smântina, piperul și sarea se adaugă peste rasol și se fierb încă 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vinul. Orezul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă supă de oase și se introduce la cuptor, în vas acoperit.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rasol de porc cu os, fără cheie | kg  | 2,800                         | — ciolan<br>200 g                   |
| — ciuperci proaspete              | kg  | 0,700                         |                                     |
| — sau conservă                    | kg  | 0,350                         | — orez<br>90 g                      |
| — orez                            | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,100                         | — sos și<br>ciuperci<br>110 g       |
| — ulei                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 0,750                         |                                     |
| — vin alb                         | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 732. OSTROPEL CU CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Separat, în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă se înăbușă ceapa, morcovii, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, se completează cu circa 1 litru apă fiartă și se continuă fierberea 15 minute. Sosul format se pasează peste carne, se adaugă sare, piper, usturoi, oțet și se fierbe circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 733. PAPRICAS DIN CARNE DE PORC CU CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei și supă de oase. În sosul format se adaugă sare, piper, cimbru, usturoi și se fierb 40 minute împreună cu cartofii. Când cartofii și carnea s-au fiert, se adaugă smântină și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se continuă fierberea încă 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură              | kg  | 0,100                         | — carne                             |
| — sau ulei *)         | kg  | 0,100                         | — cu os                             |
|                       |     |                               | 60 g                                |
| — ceapă               | kg  | 0,200                         | — cartofi                           |
| — morcovi             | kg  | 0,125                         | 120 g                               |
| — făină               | kg  | 0,075                         | — sos                               |
|                       |     |                               | 100 g                               |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi             | kg  | 2,000                         |                                     |
| — usturoi             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°             | l   | 0,010                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,100                         | — carne                             |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,100                         | 50 g                                |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         | — cartofi                           |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         | — cu sos                            |
|                            |     |                               | 200 g                               |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — smântină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,005                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 734. PAPRICAȘ DIN CARNE DE PORC CU GĂLUȘTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se scurge apa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei și 100 ml apă. Când carnea este înăbușită pe jumătate, se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare și cantitatea de apă necesară fierberii. Se fierb în continuare circa 30 minute. Găluștele se prepară astfel: într-un vas se fierbe 100 g ulei, 300 ml apă și sare. Se adaugă făină în bloc, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări, se lasă compoziția să se tempereze, adăugându-se ouăle, unul câte unul, amestecând continuu. Se adaugă pătrunjel verde și piper. Din această compoziție se ia cu lingurița și se formează găluște care se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, găluștele se răcesc.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (4—5 găluște la o porție), cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,100                         | — carne                             |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,100                         | 50 g                                |
| — ceapă                    | kg  | 0,800                         | — găluște                           |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         | 100 g                               |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,004                         | — sos                               |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         | 120 g                               |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |
| <i>pentru găluște</i>      |     |                               |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,350                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 735. PAPRICAȘ DIN RINICHI DE PORC CU OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rinichii se taie în două, li se scoate capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se opăresc, se spală cu apă rece, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeii grași se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se scurge. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Rinichii se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă și se scot pe platou. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în apă rece, boia de ardei, sare, piper și supă de oase, se fierb 30 minute. În sosul format se adaugă rinichii, orezul și ardei gras, se fierb 30 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vinul.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rinichi de porc     | kg  | 1,200                         |                                     |
| — untură              | kg  | 0,100                         | — rinichi                           |
| — sau ulei *)         | kg  | 0,100                         | 60 g                                |
| — ceapă               | kg  | 0,600                         | — orez                              |
| — ardei gras          | kg  | 0,200                         | cu sos                              |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,005                         | 200 g                               |
| — orez                | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vin alb             | l   | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°             | l   | 0,010                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)    | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 736. PIEPT DE PORC ÎNĂBUȘIT

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os | kg  | 1,000                         | <b>60 g</b>                         |
| — untură              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte               | l   | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,005                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,015                         |                                     |

## 737. PILAF ORIENTAL CU CARNE DE PORC

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I     | kg  | 0,850                         | <b>— carne 50 g</b>                 |
| — untură sau ulei *)           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                          | kg  | 0,100                         | <b>— pilaf 250 g</b>                |
| — ceapă                        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez                         | kg  | 0,600                         |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **)             | kg  | 2,500                         |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți, se sarează și se ține în lapte 3 ore.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură cu 50 ml apă, la cuptor. După înăbușire, se condimentează cu boia de ardei și piper.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri (varză călită, iahnie de fasole albă, cartofi cu ceapă ș.a.). Se servește cald.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se sarează. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fișii subțiri.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă împreună cu ceapa, ardeiul gras în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, usturoi, sare, piper, cimbru și supă de oase și se fierb circa 40 minute. La sfîrșitul fierberii se adaugă vin. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă carnea și sosul, roșii felii și se continuă fierberea în cuptor circa 20 de minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 738. POPIETE DIN CARNE DE PORC

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | <b>— popiete 90 g</b>               |
| — costiță afumată                                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,100                         | <b>— sos 60 g</b>                   |
| — castraveți murați                                          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — muștar                                                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sos brun **)                                               | kg  | 0,700                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie felii subțiri (10 bucăți), se bat puțin, se sarează. Costița se taie felii în lungime. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie în lungime. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie felii în lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se ung pe o parte cu muștar, se presară ceapă, se așază felii de costiță, castraveți și ouă. Se presară piper și se rulează; capetele rulourilor se prind cu scobitori. Se ung rulourile cu untură sau ulei și se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei, se adaugă apă și se introduc la cuptor circa 30 minute. Se adaugă sos brun, sare, piper și se continuă fierberea circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez.



## 739. PULPĂ DE PORC CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă și se taie felii. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Făina se cerne. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ciupercile, ceapa și usturoiul se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 g supă rece de oase, pastă de tomate, cantitatea rămasă de supă de oase, piper, sare și se fierb circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea, 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, piure de cartofi, pilaf simplu ș. a.). Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne 60 g                        |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,100                         | — ciuperci 25 g                     |
| — ciuperci proaspete                                         | kg  | 0,500                         | — sos 100 g                         |
| — sau conservă                                               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                                                    | kg  | 0,030                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 740. RINICHI DE PORC CU MACAROANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăți, se îndepărtează capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se opăresc, se răcesc și se taie cuburi mici. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se îndepărtează apa. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Rinichii se înăbușă în untură sau ulei (75 g) cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă. După înăbușire se adaugă muștar, făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 1 l apă fiartă, sare, piper și se fierb circa 20 minute. Sosul format se pasează peste rinichi și se fierb circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin. Macaroanele se fierb în apă clocotită cu sare, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute și se trec prin jet de apă rece.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rinichi de porc    | kg  | 1,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,150                         | — rinichi 60 g                      |
| — morcovi            | kg  | 0,150                         | — macaroane 120 g                   |
| — pătrunjel rădăcină | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — ceapă              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — macaroane          | kg  | 0,400                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°            | l   | 0,010                         |                                     |
| — muștar             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 741. ROȘII CU CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se scurge. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc ; 2 kg se taie în jumătăți și se scot semințele ; 500 g rămân întregi pentru decor. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase. se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase (850 g), piper, usturoi, zahăr și sare și se fierb împreună circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se fierb circa 40 minute. Roșiile tăiate jumătăți se fierb separat cu o parte din sos și se adaugă la carne. Peste bucățile de carne se așază roșii întregi și se introduc la cuptor circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit           |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         | — carne<br>50 g<br>— sos și<br>roșii<br>220 g |
| — untură                   | kg  | 0,150                         |                                               |
| sau ulei *)                | kg  | 0,150                         |                                               |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         |                                               |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                               |
| — supă de oase **)         | kg  | 1,000                         |                                               |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                               |
| — usturoi                  | kg  | 0,030                         |                                               |
| — zahăr                    | kg  | 0,020                         |                                               |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                               |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                               |
| — roșii proaspete          | kg  | 2,500                         |                                               |
| sau conservă               | kg  | 1,250                         |                                               |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                               |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 742. SOTE DIN CARNE DE PORC CU MĂMĂLIGUȚĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie cuburi cu latura de 2 cm. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea împreună cu ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 150 g supă de oase, se adaugă pastă de tomate, usturoi, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper, sare, restul de supă de oase și se fierb circa 45 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și cu măămăliguță. Se servește cald.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                              |
|------------------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| — carne de porc calitate I   | kg  | 0,850                         | — carne<br>50 g<br>— sos<br>130 g<br>— măămă-<br>liguță<br>200 g |
| — untură                     | kg  | 0,150                         |                                                                  |
| sau ulei *)                  | kg  | 0,150                         |                                                                  |
| — ceapă                      | kg  | 0,800                         |                                                                  |
| — usturoi                    | kg  | 0,030                         |                                                                  |
| — pastă de tomate            | kg  | 0,075                         |                                                                  |
| — piper măcinat              | kg  | 0,002                         |                                                                  |
| — vin alb                    | l   | 0,100                         |                                                                  |
| — măămăliguță românească **) | kg  | 2,000                         |                                                                  |
| — supă de oase **)           | kg  | 0,800                         |                                                                  |
| — pătrunjel verde            | kg  | 0,050                         |                                                                  |
| — sare                       | kg  | 0,030                         |                                                                  |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preiau rețetele respective.

## 743. SOTE DIN FICAT DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se taie bucăți mici. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă. Când este pe jumătate înăbușit, se adaugă ceapă și se continuă înăbușirea, se introduce făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, sare și piper. Se fierb circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,150                         | — ficat                             |
|                       | kg  | 0,150                         | 70 g                                |
| — ceapă               | kg  | 0,500                         | — cartofi                           |
| — cartofi             | kg  | 3,000                         | 180 g                               |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         | — sos                               |
|                       |     |                               | 100 g                               |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb             | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 744. SOTE DIN CARNE DE PORC ÎN FOIETAJ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se îndepărtează apa. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie lame. În cazul când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scoate separat, într-un vas. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapă și ciuperci. Se adaugă pastă de tomate, piper, cimbru și sare. Sosul format se toarnă peste carne, se adaugă usturoi și se fierbe la foc moderat, 45 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și mărar verde. Se răcește. Sosul format se separă și se ține într-un vas la cald. În sote se adaugă ouă (100 g), iar compoziția rezultată se rulează în două foi de foietaj, se unge foietajul cu ou, se așază într-o tavă. Se introduce la cuptor, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, iar sosul în sosieră, cu pătrunjel verde. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne și foietaj                  |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,100                         | 160 g                               |
|                                                              | kg  | 0,100                         | — sos                               |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,500                         | 50 g                                |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                                                    | kg  | 0,025                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — ciuperci proaspete                                         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă                                               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                                        | kg  | 0,005                         |                                     |
| — cimbru                                                     | kg  | 0,005                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — mărar verde                                                | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,025                         |                                     |
| — foietaj crud **)                                           | kg  | 0,600                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 745. SOTE DIN RINICHI DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăți, se îndepărtează capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se opăresc, se răcesc și se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Rinichii se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă, pînă se pătrund. Se scot într-un vas. Ceapa se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, piper, sare. Se completează cu 1,5 l apă fierbinte. În sosul format se adaugă rinichii și se fierb 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în tambal, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rinichi de porc | kg  | 1,200                         |                                     |
| — untură          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)     | kg  | 0,150                         | — rinichi<br>60 g                   |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         | — cartofi<br>180 g                  |
| — făină           | kg  | 0,050                         | — sos<br>100 g                      |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi         | kg  | 3,000                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°         | l   | 0,010                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 746. SPANAC CU CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală de mai multe ori cu apă rece, se opărește, se scurge de apă, se răcește și se taie. Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc. Usturoiul se curăță, se taie mărunț. Lămiiile se spală; 50 g lămii se taie rondele subțiri, iar din 50 g se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, roșii, pastă de tomate, piper, usturoi, sare, supă de oase, spanac și carne și se fierb circa 30 minute. Se adaugă suc de lămii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămii deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură              | kg  | 0,150                         | — carne                             |
| — sau ulei *)         | kg  | 0,150                         | 60 g                                |
| — făină               | kg  | 0,050                         | — spanac și sos<br>220 g            |
| — ceapă               | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,030                         |                                     |
| — roșii proaspete     | kg  | 0,800                         |                                     |
| — sau conservă        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — spanac              | kg  | 3,000                         |                                     |
| — lămii               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi             | kg  | 0,010                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — supă de oase **)    | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 747. SPANAC CU FRIPTURĂ DE PORC

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — carne 60 g                        |
| — spanac                                                     | kg  | 2,000                         | — spanac cu sos 160 g               |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                                                    | kg  | 0,040                         |                                     |
| — lapte                                                      | l   | 0,500                         |                                     |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se sarează. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă cu sare, se răcește, se scurge bine și se taie. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă morcovi, ceapă, sare, piper și jumătate din cantitatea de usturoi. Separat, într-un vas, se înăbușă spanacul în 100 g untură sau ulei, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, sare, usturoi, cantitatea rămasă de lapte și se fierb circa 15 minute. Friptura se porționează, cite o bucată la o porție.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 748. ȘUNCĂ FIARTĂ CU SOS MADERA

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — șuncă fiartă (presată) | kg  | 0,850                         | — șuncă 85 g                        |
| — sos Madera *)          | kg  | 1,100                         | — sos 100 g                         |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Șunca presată se taie în fișii subțiri (ju-lien).

#### Tehnica preparării

Șunca presată se adaugă la sosul Madera (în momentul servirii) și se fierb împreună 2—3 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

## 749. ȘNIȚEL DE PORC „BRATISLAVA“

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | 100 g                               |
| — creier                                                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet                                                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin                                               | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — oțet 9°                                                    | l   | 0,025                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează. Creierul se curăță de pielețe într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece cu sare 20 minute, se fierbe cu foi de dafin, oțet, piper. Creierul se răcește și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Cînd este aproape gata, se adaugă creierul și se continuă înăbușirea circa 5 minute, se adaugă piper și sare, se lasă să se răcească, adăugînd pătrunjel verde și ou și se a-

mestecă pentru uniformizare. Compoziția formată se porționează în 10 părți care se așază pe șnițele și se rulează. Șnițelele se trec prin făină, ou și pesmet, se prăjesc în 100 g untură sau ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură din legume ș. a.

### 750. ȘNIȚEL DE PORC CU SOS DE LĂMÎIE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin, se sarează și se trec prin făină. Făina se cerne. Lămîia se spală; de la jumătate din cantitate se extrage suc, iar cealaltă jumătate se taie felii subțiri.

##### Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă cu 100 g untură sau ulei și se frige la cuptor. Făina dizolvată în 100 ml apă rece se înăbușă în 75 g untură sau ulei, se adaugă apa necesară fierberii și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. În sosul format, se adaugă șnițelele, smîntîna și sare, se fierb împreună. Cînd carnea este fiartă, se adaugă suc de lămîie.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămîie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din orez, paste făinoase ș. a.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — șnițel 55 g                       |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,175                         | — sos de lămîie 100 g               |
|                                                              | kg  | 0,175                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntîină                                                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lămîie sau sare de lămîie                                  | kg  | 0,200                         |                                     |
|                                                              | kg  | 0,005                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### 751. ȘNIȚEL DE PORC CU USTUROI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate puțin, se sarează. Cartofii se spală, se curată de coajă, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Usturoiul se curată, se spală, se pisează cu sare și se amestecă cu 200 ml apă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curată, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. După înăbușire, se scot separat. În jiu format se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată cu 50 ml apă rece, sare, 400 g supă de oase și se fierb 15 minute. Sosul obținut se strecoară peste șnițele și se fierb circa 30 minute. Cînd șnițelele sînt fierte se adaugă mujdei de usturoi strecurat și se continuă fierberea 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — șnițel 55 g                       |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,100                         | — cartofi 180 g                     |
|                                                              | kg  | 0,100                         | — sos 60 g                          |
| — cartofi                                                    | kg  | 3,000                         |                                     |
| — usturoi                                                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)                                           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece, se spală și se ține în apă rece 20 minute, pentru eliminarea singelui; se fierbe și se taie bucăți. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se aie mărunț. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurge de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Când se folosește mazăre proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în 125 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se fierb și se scot separat. În grăsimea rămasă, se înăbușă ceapa și ciupercile, se adaugă pastă de tomate, piper, mazăre, creier, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se fierb 10 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin. Omleta se pregătește cu 25 g untură sau ulei. Se taie bucăți, se adaugă la compoziția cu creier și ciuperci și se fierb împreună, puțin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: șnițel pe care se așază compoziția de ou, ciuperci și creier, cu sos și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 753. ȘNIȚEL DE PORC „PRAGA“

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate, se sarează. Șunca presată se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare și se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se fierb în coajă, în apă cu sare, se scurge de lichid, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Mazărea se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Lămâia se spală și se taie rondele.

## Tehnica preparării

Pe fiecare bucată de carne se așază câte o felie de șuncă, se pliază, apoi se trec prin făină, ou și pesmet. Se prăjesc în untură sau ulei. Morcovii și cartofii se amestecă cu mazăre, ceapă, sare, maioneză și muștar.

## Prezentarea și servirea

Șnițelul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din legume asortate și decor din felii de lămâie. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,800                         | — șnițel cu creier 60 g             |
| — creier de vită                                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,150                         | — garnitură și sos 200 g            |
| — ouă                                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă                            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mazăre proaspătă sau conservă                              | kg  | 1,300                         |                                     |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,800                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,001                         |                                     |
|                                                              |     | 0,030                         |                                     |

\*) numai cind nu există untură.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — șnițel 100 g                      |
| — șuncă presată                                              | kg  | 0,250                         |                                     |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,200                         | — garnitură 230 g                   |
| — ouă                                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet                                                     | kg  | 0,075                         |                                     |
| — cartofi                                                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 1,500                         |                                     |
| — mazăre conservă                                            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — muștar                                                     | kg  | 0,700                         |                                     |
| — maioneză **)                                               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămâie                                                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
|                                                              |     | 0,030                         |                                     |

\*) numai cind nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă,

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Șunca se taie în 10 felii. Morcovii se curăță, se spală, se taie felii. Creierul se curăță de pielite într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece 20 minute, se fierbe în apă cu morcovi, foi de dafin, oțet și sare și se taie bucăți. Castraveții se curăță de coajă și semințe, se taie felii subțiri (julien), se opăresc, se scurg de apă. Orezul se curăță de impurități, se spală. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sare. Feliile de șuncă se înăbușă în unt. Castraveții se înăbușă în 25 g untură sau ulei. Orezul se înăbușă în 50 g untură sau ulei și se adaugă supă de oase, piper, sare și se fierbe. Pe un platou, se așază bucățile de șnițel, deasupra felii de șuncă, peste șuncă se adaugă creier și castraveți.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, jiu și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 755. ȘNIȚEL FLORENTIN

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat cu telul. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade și se adaugă la ouă. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și prin compoziția de ouă cu cașcaval și se prăjesc în untură sau ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu de spanac. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — carne, creier și șuncă 110 g      |
| — șuncă presată                                              | kg  | 0,450                         |                                     |
| — creier                                                     | kg  | 0,400                         | — garnitură 90 g                    |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,175                         |                                     |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — castraveți murați                                          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — orez                                                       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt                                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,040                         |                                     |
| — oțet 9°                                                    | l   | 0,010                         |                                     |
| — foi de dafin                                               | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — supă de oase **)                                           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se precizează rețeta respectivă.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,500                         | — șnițel 60 g                       |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,075                         | — pireu de spanac 200 g             |
| — ouă                                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval                                                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pireu de spanac **)                                        | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se precizează rețeta respectivă.



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Slănina se taie în 10 felii. Crenvurștii se fierb, se taie în 20 bucăți. Lămâia se spală, se taie în 10 rondele. Spanacul se curăță, se spală cu multă apă, se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răcește și se taie. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) și se înăbușă în untură sau ulei (75 g) cu supă de oase (100 g). Făina (100 g) se dizolvă în supă de oase rece (100 g), se adaugă în untul înfierbîntat, împreună cu spanac, cantitatea de supă rămasă, piper, sare și se fierb circa 10 minute, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă șnițelele și se introduce vasul la cuptor. Feliile de slănină afumată se înăbușă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase. Peste fiecare bucată de șnițel se așază cîte 2 bucăți de crenvurști și o felie de slănină între crenvurști.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se servește cald.

## 757. ȘNIȚEL NATUR DIN CARNE DE PORC

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 150 g supă de oase. Se adaugă 550 g supă de oase și se fierb circa 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — carne 80 g                        |
| — slănină afumată                                            | kg  | 0,100                         | — gar-nitură 150 g                  |
| — crenvurști                                                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — spanac                                                     | kg  | 2,500                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lămâie                                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **)                                           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — carne 70 g                        |
| — untură sau ulei *)                                         | kg  | 0,150                         | — jiu 50 g                          |
| — făină                                                      | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)                                           | kg  | 0,700                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 758. ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE PORC

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,500                         | <b>60 g</b>                         |
| — ouă                                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,070                         |                                     |
| — pesmet                                                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — untură                                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau ulei *)                                                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ouă și pesmet. Se prăjesc în untură sau ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

## 759. ȘNIȚEL PAPRICAT CU SMÎNTÎNĂ

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | <b>— șnițel</b><br><b>55 g</b>      |
| — untură                                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau ulei *)                                                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,200                         | <b>— sos</b><br><b>100 g</b>        |
| — cartofi                                                    | kg  | 3,000                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **)                                           | kg  | 1,000                         | <b>— garnitură</b><br><b>180 g</b>  |
| — boia de ardei dulce                                        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă                                                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa, se adaugă boia de ardei, făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate și supa de oase și se fierb circa 30 minute. Sosul format se strecoară peste șnițele, se adaugă smîntîna și se fierbe circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 760. ȘNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE PORC

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,500                         | <b>60 g</b>                         |
| — ouă                                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,070                         |                                     |
| — untură                                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau ulei *)                                                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut, se prăjesc în untură sau ulei pe ambele părți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

## 761. ȘNIȚEL DE PORC UMPLUT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea calitate superioară se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Carnea calitatea I se spală, se taie bucăți mici, se toacă cu mașina. Piineea albă se înmoaie în apă rece, se stoarce bine de apă și se toacă cu mașina, împreună cu carnea. Șunca se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbușă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase, se răcește și se amestecă cu carnea tocată, ou, șuncă, smântină, piper, pătrunjel verde și sare. Cu această compoziție se umplu șnițelele, se rulează (capetele rulourilor se prind cu scobitori) și se trec prin făină. Se așază unul lângă altul într-un vas cu 75 g untură sau ulei și 100 g supă de oase și se fierb înăbușit. Ceapa rămasă se înăbușă în 25 g untură sau ulei și 50 g supă de oase. Se adaugă pasta de tomate, vin, 300 g supă de oase și se fierb înăbușit. Sosul format se pasează peste șnițele, se completează cu 500 g supă și se continuă fierberea circa 25 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri diferite (pireu de cartofi, pilaf ș. a.).

## 762. ȘNIȚEL UMPLUT CU CREIER

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece circa 20 minute, pentru a se îndepărta singele și se fierbe în apă clocotită cu sare, foi de dafin; se scurge de apă, se răcește și se taie bucăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare. Orezul se alege de impurități, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Făina se cerne. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Orezul se înăbușă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase. Se adaugă 200 g supă de oase și se fierbe. Se amestecă cu creier și se răcește. Se adaugă ouă, piper, sare și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu șnițelele și se rulează. Capetele rulourilor se prind

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — șnițel umplut 100 g               |
| — carne de porc calitatea I                                  | kg  | 0,200                         | — sos 70 g                          |
| — șuncă presată                                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — untură                                                     | kg  | 0,125                         |                                     |
| — sau ulei *)                                                | kg  | 0,125                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,350                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piine albă                                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină                                                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)                                           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — șnițel umplut 100 g               |
| — creier                                                     | kg  | 0,400                         | — sos 50 g                          |
| — untură                                                     | kg  | 0,100                         | — pireu 100 g                       |
| — sau ulei *)                                                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                                                    | kg  | 1,500                         |                                     |
| — orez                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină                                                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lapte                                                      | l   | 0,300                         |                                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin                                               | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — supă de oase **)                                           | kg  | 0,750                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

cu scobitori. Se aşază într-o tavă cu 75 g untură sau ulei şi se frig la cuptor. În 20 g unt înfierbîntat se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smîntînă, 500 g supă de oase, sare şi se fierb circa 20 minute, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Sosul format se strecoară peste şniţele şi se fierb circa 15

minute. Din cartofi, lapte şi unt se prepară pireul.

#### Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos şi pireu de cartofi. Se serveşte cald.

### 763. TARBON CU CARNE DE PORC

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează şi se sărează. Tarhonul proaspăt se alege, se spală, se opăreşte şi se taie mai mare. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunţ. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucăţile de carne se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă şi se scot separat. Ceapa se înăbuşă în grăsimea rămasă, se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, pastă de tomate şi cantitatea de apă necesară fierberii (circa 2 l) şi se fierb circa 20 minute. Sosul format se pasează peste carne şi se fierb împreună 30 minute, se adaugă apoi tarhon, oţet, sare şi se mai fierb încă 10 minute.

##### Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie sau în legumieră. Se serveşte cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porţii | Gramaj pt. o porţie de produs finit            |
|----------------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         | — carne<br>50 g<br>— tarhon<br>şi sos<br>180 g |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,100                         |                                                |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                                |
| — făină                    | kg  | 0,075                         |                                                |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                                |
| — tarhon proaspăt          | kg  | 1,000                         |                                                |
| — oţet 9°                  | l   | 0,020                         |                                                |
| — sare                     | kg  | 0,025                         |                                                |

\*) numai cînd nu există untură.

### 764. TOCANĂ CU CARNE DE PORC „ARDELENEASCĂ“

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se taie 3—4 bucăţi la o porţie şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunţ. Ardeiul gras se curăţă de cotor şi seminţe, se spală şi se taie felii subţiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunţ. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Supă de oase se prepară folosind reţeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Carnea, ceapa şi ardeiul gras se înăbuşă în untură sau ulei cu 150 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, supă de oase, piper, sare şi se fierb circa 20 minute. Din ou, făină, sare şi apă se pregăteşte o cocă de consistenţă tare. Se întind fitile cu diametru de circa 1 cm şi se taie în bucăţi de circa 2 cm lungime. Se fierb în apă clocotită cu sare, se scurg şi se adaugă la carne şi se fierb împreună circa 10 minute.

##### Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porţii | Gramaj pt. o porţie de produs finit             |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         | — carne<br>50 g<br>— sos şi<br>găluşte<br>180 g |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         |                                                 |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                         |                                                 |
| — ardei gras               | kg  | 0,200                         |                                                 |
| — făină                    | kg  | 0,400                         |                                                 |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                                 |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                                 |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,005                         |                                                 |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                                 |
| — supă de oase **)         | kg  | 0,800                         |                                                 |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                                 |
| — sare                     | kg  | 0,025                         |                                                 |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia reţeta respectivă.

## 765. TOCANĂ CU CARNE DE PORC „CAZINO“

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie 3—4 bucăți la o porție și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Când se folosește mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierbe, se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa și carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă boia de ardei, făina dizolvată în 50 ml apă rece, piper, sare, cartofi, mazăre, supă de oase, se fierb circa 5 minute, adăugând smântină.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de ou și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 766. TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie în 4—5 bucăți la porție, se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie fișii subțiri. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Ardeiul gras se spală, se curăță de cotor și semințe, se taie fișii subțiri. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă. Se adaugă ardei, roșii, pastă de tomate, boia de ardei, foi de dafin, usturoi, piper, cimbru, sare și supă de oase. Se fierb circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I      | kg  | 0,850                         |                                     |
| — untură sau ulei *)            | kg  | 0,100                         | — carne 50 g                        |
| — ceapă                         | kg  | 0,600                         | — cartofi 70 g                      |
| — cartofi                       | kg  | 1,000                         | — mazăre 50 g                       |
| — mazăre proaspătă sau conservă | kg  | 0,850                         | — sos 40 g                          |
| — făină                         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ouă                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină                      | kg  | 0,003                         |                                     |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — supă de oase **)              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,800                         |                                     |
|                                 |     | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I     | kg  | 0,850                         |                                     |
| — untură sau ulei *)           | kg  | 0,150                         | — carne 50 g                        |
| — ceapă                        | kg  | 0,150                         | — sos 170 g                         |
| — usturoi                      | kg  | 0,750                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,030                         |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,800                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,400                         |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,400                         |                                     |
| — foi de dafin                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,0025                        |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **)             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,500                         |                                     |
|                                |     | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 767. TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                  | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — carne de porc<br>calitatea I | kg  | 0,850                               |                                           |
| — untură sau<br>ulei *)        | kg  | 0,100                               | — carne<br>50 g                           |
| — ceapă                        | kg  | 0,500                               | — pilaf<br>100 g                          |
| — făină                        | kg  | 0,050                               | — sos<br>100 g                            |
| — smîntînă                     | kg  | 0,150                               |                                           |
| — muștar                       | kg  | 0,050                               |                                           |
| — boia de ardei<br>dulce       | kg  | 0,003                               |                                           |
| — supă de oase **)             | kg  | 0,800                               |                                           |
| — pilaf simplu **)             | kg  | 1,000                               |                                           |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                               |                                           |
| — foi de dafin                 | kg  | 0,00025                             |                                           |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                               |                                           |
| — sare                         | kg  | 0,025                               |                                           |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preiau rețetele respective.

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie fișii înguste (julien). Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Făina se cerne. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Cînd este aproape gata, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei, piper, foi de dafin, muștar, sare, supă de oase și smîntînă. Se fierb circa 15 minute, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 768. TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI SMÎNTÎNĂ (GERMANĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime            | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — piept de porc<br>cu os | kg  | 1,000                               |                                           |
| — costiță afumată        | kg  | 0,150                               | — carne<br>cu os                          |
| — untură sau<br>ulei *)  | kg  | 0,150                               | 60 g                                      |
| — ceapă                  | kg  | 1,200                               | — sos<br>150 g                            |
| — boia de ardei<br>dulce | kg  | 0,005                               |                                           |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,050                               |                                           |
| — usturoi                | kg  | 0,050                               |                                           |
| — piper măcinat          | kg  | 0,003                               |                                           |
| — vin alb                | l   | 0,100                               |                                           |
| — smîntînă               | kg  | 0,150                               |                                           |
| — sare                   | kg  | 0,030                               |                                           |
| — supă de oase **)       | kg  | 0,500                               |                                           |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie 2 bucăți la o porție, se sarează. Costița se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă. Se adaugă costiță afumată, boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare, supă de oase și se continuă fierberea. Cînd carnea este fiartă se adaugă usturoi, vin, smîntînă și se fierb 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, cartofi pireu, varză călită, pilaf ș.a.).

## 769. TOCANĂ CU CARNE DE PORC „UNGUREASCĂ“

### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         |                                     |
| — costiță afumată          | kg  | 0,100                         | — carne 50 g                        |
| — cîrnași Debrețin         | kg  | 0,350                         | — cîrnași 25 g                      |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,100                         | — costiță și sos 100 g              |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ardei gras               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — smîntînă                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,005                         |                                     |
| — supă de oase **)         | kg  | 0,650                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie 3—4 bucăți la o porție, se sarează. Costița se taie fișii lungi. Cîrnașii se taie felii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeiul gras se curăță de cotor și semințe, se taie fișii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Costița se înăbușă separat și se adaugă peste carne și ceapă. Se adaugă cîrnașii, boia de ardei, supă de oase și se fierb 30 minute. Se adaugă roșii, sare și se continuă fierberea 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntînă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 770. TOCANĂ CU FICAT DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,150                         | — ficat 70 g                        |
| — cartofi             | kg  | 1,500                         | — cartofi și sos 200 g              |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — usturoi             | kg  | 0,040                         |                                     |
| — vin alb             | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)    | kg  | 0,800                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

#### Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se taie 4—5 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

#### Tehnica preparării

Bucățile de ficat se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 75 ml apă. Ceapa se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 75 ml apă, se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, sare, piper și supă de oase. În sosul format se adaugă bucățile de ficat, usturoi și se fierb circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 771. TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 3—4 bucăți la o porție și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie fișii subțiri. Ardeiul gras se curăță de semințe și cotoare, se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă, împreună cu ceapa și ardeiul gras. Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, cimbru, sare și supă de oase. Se fierbe circa o oră. La sfârșit se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,150                         | — carne cu os                       |
| — ceapă               | kg  | 0,600                         | 60 g                                |
| — cartofi             | kg  | 2,000                         | — cartofi                           |
| — ardei gras          | kg  | 0,150                         | 120 g                               |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,050                         | — sos                               |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         | 100 g                               |
| — piper măcinat       | kg  | 0,004                         |                                     |
| — cimbru              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |
| — supă de oase **)    | kg  | 0,800                         |                                     |
| — vin                 | l   | 0,100                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 772. VARZĂ CU CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se taie în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Varza se curăță de cotoare, se spală, se taie fișii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferuri. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapă se înăbușă în untură cu 50 ml apă, apoi carnea se scoate separat. Peste ceapă se adaugă pastă de tomate, varză, apă sau zeamă de varză (circa 1 l), boia de ardei, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Bucățile de carne se așază peste varză și se continuă fierberea la cuptor circa 1 oră. Cu 15 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os          | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,200                         | — carne cu os                       |
| — untură                       | kg  | 0,150                         | 60 g                                |
| — varză albă murată            | kg  | 3,500                         | — varză                             |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         | 250 g                               |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,020                         |                                     |

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.



## 773. VARZĂ CU CARNE DE PORC (CEHOSLOVACĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Varza se curăță, se spală, se taie subțire și se freacă cu sare. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Varza se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă 750 g supă de oase, chimen, smântină și făină dizolvată cu 50 ml apă rece și se fierb împreună cu carnea circa 40 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 774. VARZĂ CU CARNE DE PORC ȘI CRENVURȘTI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Varza se curăță, se spală și se taie fin. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți. Crenvurștii se fierb, se crestează, se taie în 10 bucăți. Costița se taie în 10 felii.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă, se adaugă varză, cimbru, sare, 1 l apă sau zeamă de varză și se fierb circa 20 minute. Bucățile de carne se așază peste varză și se introduce vasul la cuptor la o temperatură moderată circa o oră. Cu 20 minute înainte de sfârșitul fierberii, se așază peste varză felii de costiță și bucăți de crenvurști.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         |                                     |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         | — carne 50 g                        |
| — varză albă               | kg  | 3,600                         | — varză 250 g                       |
| — făină                    | kg  | 0,025                         |                                     |
| — smântină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — chimen                   | kg  | 0,005                         |                                     |
| — supă de oase **)         | kg  | 0,750                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,500                         |                                     |
| — costiță afumată          | kg  | 0,300                         | — carne, costiță și crenvurști 65 g |
| — crenvurști               | kg  | 0,300                         | — varză 250 g                       |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — varză albă murată        | kg  | 3,600                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

## 775. VARZĂ CU CÎRNAȚI DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor și frunzele depreciate, se spală și se taie careuri. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Varza și cartofii se fierb în apă cu sare. Cîrnații se prădesc în 50 g untură. Ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, boia, pastă de tomate, piper și 500 ml apă fiartă de la varză. Sosul format se fierbe 10 minute și se amestecă cu varza, usturoi, cartofi, cîrnați, sare și mărar, continuînd fierberea încă 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfuric. Se servește cald.

## 776. VARZĂ CU CIOLAN DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rasolul de porc se curăță, se taie în 10 bucăți și se spală. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Varza se curăță de cotor, se spală și se taie fișii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de rasol se sarează, se înăbușă în 150 g untură cu 150 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, circa 1 l apă fiartă sau zeamă de varză, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea 1 oră, apoi se adaugă deasupra bucățile de rasol, se acoperă cu varză și se introduce la cuptor 40 minute. Cu 15 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă roșii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă                | kg  | 2,000                         |                                     |
| — cartofi                   | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pastă de tomate           | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,200                         | — cîrnați<br>60 g                   |
| — usturoi                   | kg  | 0,025                         | — varză și<br>cartofi<br>200 g      |
| — untură                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cîrnați de porc proaspeți | kg  | 0,850                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — boia de ardei dulce       | kg  | 0,004                         |                                     |
| — mărar verde               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rasol de porc cu os, fără cheie | kg  | 2,800                         | — ciolan<br>200 g                   |
| — untură                          | kg  | 0,150                         | — varză<br>250 g                    |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cimbru                          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — varză albă murată               | kg  | 3,500                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă    | kg  | 0,400<br>0,200                |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |

## 777. VARZĂ CU COTLET DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Varza se spală cu multă apă și se taie fin (fișii subțiri). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc; jumătate din cantitate se taie rondele pentru decor, iar restul felii.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 150 g untură cu 150 ml apă și se scot separat. În grăsimă rămasă se înăbușă ceapa, se adaugă varza, felile de roșii, piper boabe, boia de ardei, cimbru, foi de dafin, circa 1 l apă sau zeamă de varză și se fierb circa 1 oră. Peste varză se adaugă bucățile de cotlet cu rondele de roșii deasupra și se introduc la cuptor circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântină deasupra. Se servește cald.

## 778. VARZĂ CU FRIPTURĂ DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se sarează. Varza se spală și se taie fișii înguste. Mărarul se curăță, se spală, se taie mărunț. Făina se cerne. Ceapa se curăță, se spală; 100 g se taie mărunț iar restul (50 g) se taie felii. Usturoiul se curăță și se spală. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea se introduce la cuptor într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și 100 ml apă, împreună cu morcovi, ceapă felii (50 g) și usturoi. Varza și ceapa tăiată mărunț (100 g) se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, boia de ardei, sare, piper și se fierb circa 90 minute. Se adaugă mărar. Friptura se porționează (cîte 2 bucăți la o porție) și se așază peste varză.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — untură                 | kg  | 0,150                         | — carne 70 g                        |
| — varză albă murată      | kg  | 3,500                         | — varză 250 g                       |
| — ceapă                  | kg  | 0,300                         |                                     |
| — roșii proaspete        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smântină               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — boia de ardei dulce    | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de dafin           | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — piper boabe            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — cimbru                 | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime                                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — untură sau ulei *)                                          | kg  | 0,150                         | — varză și sos 200 g                |
| — varză albă murată                                           | kg  | 2,500                         |                                     |
| — făină                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                                         | kg  | 0,005                         |                                     |
| — piper boabe                                                 | kg  | 0,003                         |                                     |
| — ceapă                                                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — mărar                                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                                        | kg  | 0,010                         |                                     |
| — morcovi                                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                                                     | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Vinetele se spală, se curăță de coajă în fișii alternative, se taie în bucăți dreptunghiulare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie sferturi. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunț. Pasta de tomate, se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Vinetele se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Carnea se înăbușă în 75 g untură cu 100 ml apă. După înăbușire, carnea se scoate separat într-un vas. În jiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, sare, piper și se continuă fierberea, circa 20 minute. Se adaugă roșii și se mai fierbe circa 5 minute. Sosul format se pasează peste carne. Se adaugă vinete, usturoi și se introduc la cuptor circa 30 minute.

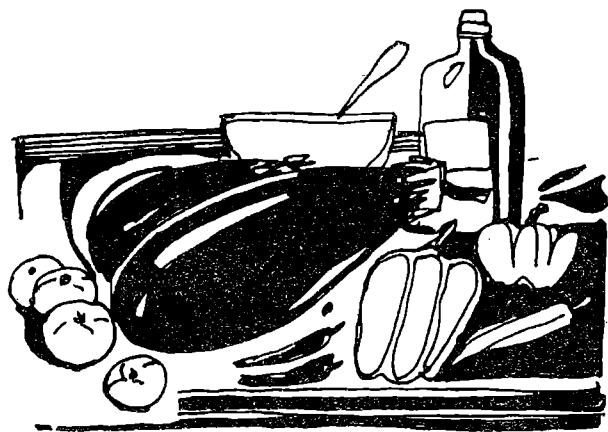
## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,850                         |                                     |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         | — carne 50 g                        |
|                            | kg  | 0,150                         | — vinete 120 g                      |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         | — sos 100 g                         |
| — făină                    | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vinete proaspete         | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.





## G. MÎNCĂRURI DIN LEGUME CU CARNE DE VITĂ ȘI CARNE DE VIȚEL

### a. PREPARATE CU CARNE DE VITĂ

#### 780. ANTRICOT DE VITĂ „BRAȘOVEAN“

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți. Bucățile de antricot se bat puțin și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie felii, iar ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g). Făina se cerne. Ficatul se spală, se taie bucăți mici. Costița afumată se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Bucățile de antricot trecute prin făină se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă ceapă, ficat și costița afumată. Separat, se înăbușă ciupercile în ulei (50 g), se adaugă peste bucățile de antricot și se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă pastă de tomate, piper, sare, cantitatea de supă de oase rămasă și se continuă fierberea 15—20 minute. La sfîrșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,000                         | — cartofi 120 g                     |
| — ciuperci proaspete       | kg  | 0,400                         | — sos 150 g                         |
| — sau conservă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ficat de porc            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — costiță afumată          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 781. ANTRICOT DE VITĂ „PRAGA“

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,800                         | — carne 70 g                        |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                         | — cartofi și sos 180 g              |
| — făină                    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,500                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — șuncă presată            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                    | l   | 0,500                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,005                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piește, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi. Șunca presată se taie în cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină (50 g), se înăbușă în ulei (75 g) cu supă de oase (100 g) împreună cu ceapa, se adaugă pasta de tomate, boia, piper și treptat, cantitatea rămasă de supă de oase; se fierb circa 50 minute, iar spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Se pregătește sosul alb din unt încălzit la care se adaugă făină (250 g) dizolvată în lapte, care se fierbe circa 30 minute, amestecând continuu. Sosul obținut se răcește și se amestecă cu ouă bătute, șuncă, cartofi, sare și se așază într-o tavă unsă cu ulei (25 g). Se introduce la cup-tor circa 30 minute; se răcește puțin și se porționează.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: antricot cu sos, alături de garnitură. Se servește cald.

## 782. ANTRICOT DE VITĂ (CLUJEAN)

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,000                         | — carne 70 g                        |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         | — garnitură 200 g                   |
| — făină                    | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — unt                      | kg  | 0,030                         |                                     |
| — ciuperci proaspete       | kg  | 0,700                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,350                         |                                     |
| — mazăre conservă          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,004                         |                                     |
| — smântină                 | kg  | 0,125                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piește, se spală, se porționează în zece bucăți, se bat puțin și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină (50 g), se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Separat, se înăbușă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), adăugând făina dizolvată în supă de oase (100 g), boia și cantitatea rămasă de supă de oase. Sosul se fierbe 15 minute și se adaugă peste bucățile de antricot. Se continuă fierberea 40—50 minute și se adaugă ciupercile înăbușite în unt. Spre sfârșitul fierberii se adaugă mazăre, roșii, smântină, sare, piper și vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre, ciuperci și cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 783. ANTRICOT DE VITĂ CU CEAPĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piele, se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 g supă de oase.

## Tehnica preparării

Antricoatele se înăbușă în ulei (50 g) și supă de oase (circa 100 g). Separat, se înăbușă ceapa și ardeii în ulei 100 g și supă de oase (circa 200 g), se adaugă făina dizolvată în supă de oase (circa 100 g), pastă de tomate, sare și cantitatea rămasă de supă de oase. Sosul se fierbe circa 15 minute, se adaugă la antricoate împreună cu piper și cimbru. Se fierb circa 60 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos, garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 784. ANTRICOT DE VITĂ CU CIUPERCI ȘI SMÎNTÎNĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Lămâia se spală și se taie în felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie în felii subțiri. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă, se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de antricot se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă făina dizolvată în supă de oase (100 g), treptat restul de supă de oase (700 g) și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de antricot, se adaugă ciupercile înăbușite în unt, smântână, sare, cimbru și piper, iar spre sfârșitul fierberii, vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămâie. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,000                         | — carne 70 g                        |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         | — sos și ciuperci 150 g             |
| — ceapă                    | kg  | 0,650                         | — cartofi 120 g                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — ardei gras proaspăt      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,000                         | — carne 70 g                        |
| — smântână                 | kg  | 0,200                         | — sos și ciuperci 150 g             |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         | — cartofi 120 g                     |
| — ciuperci proaspete       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,500                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                      | kg  | 0,030                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămâie                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 785. ANTRICOT DE VITĂ CU SOS DE VIN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu puțină supă de oase (150 g). Se acoperă vasul cu un capac și se înăbușă la cuptor. Pe măsură ce se înăbușă, se adaugă treptat supa de oase. Când bucățile de antricot sînt fierte, se adaugă sos brun, sare și piper, se fierb împreună 15—20 minute, iar la sfîrșit, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 786. ANTRICOT DE VITĂ CU SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ardeii se curăță, se spală și se taie ca-reuri. Cartofii se spală, se curăță de coajă și se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Ceapa și ardeii se înăbușă separat în ulei (100 g), se adaugă făina dizolvată în supă de oase (100 g) și treptat cantitatea rămasă de supă de oase. Când sosul este fiert, se pasează peste bucățile de antricot și se adaugă smîntîna (150 g) și sare. Se fierb împreună 15—20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntîna și garnitură de cartofi cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,500                         | — cartofi 120 g                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         | — sos 100 g                         |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sos brun *)              | kg  | 0,750                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin roșu                 | l   | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,000                         | — garnitură 120 g                   |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                         | — sos 100 g                         |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ardei gras proaspăt      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — smîntîna                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 787. ANTRICOT DE VITĂ LA TINGIRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot se așază într-un vas (tingire) și se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g) și se fierb 30 minute. Separat, se înăbușă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă făina dizolvată în 100 g supă de oase, pastă de tomate, roșii, sare și cantitatea rămasă de supă de oase; se fierb 15—20 minute și se pasează peste antricoate. Se adaugă chimen și vin și se fierb împreună circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, ardei gras și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                       |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g<br>— garnitura<br>120 g<br>— sos<br>100 g |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         |                                                           |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                                           |
| — ardei gras proaspăt      | kg  | 0,500                         |                                                           |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,500                         |                                                           |
| — sau conservă             | kg  | 0,200                         |                                                           |
| — chimen                   | kg  | 0,002                         |                                                           |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                                           |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                                           |
| — vin roșu                 | l   | 0,050                         |                                                           |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                                           |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                                           |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,000                         |                                                           |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                                           |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 788. ANTRICOT DE VITĂ (MUREȘEAN)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Varza se curăță de cotoare și frunzele depreciate și se taie fin. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Cîrnații afumați se porționează în 10 bucăți. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot trecute prin făină (50 g) se așază într-un vas cu untură (100 g) cu supă de oase (100 g) și se înăbușă 20 minute. Se adaugă treptat, circa 200 g supă de oase și se fierb în continuare 20 minute. Separat, se înăbușă ceapa cu untură (50 g) și supă de oase (50 g), se adaugă boia, piper, sare și cantitatea de supă de oase rămasă. Sosul obținut se fierbe 15 minute, se adaugă peste bucățile de antricot și se fierb împreună. Bucățile de antricot fierse se scot separat, în sosul rămas se fierbe varză și orez, circa 30 minute. Peste varza fiartă se așază bucățile de antricot și cîrnați afumați și se continuă fierberea încă 15 minute. Se prepară un sos din smîntînă, făină (25 g), sare și se fierbe la foc moderat, 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de smîntînă deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit         |
|----------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g<br>— varză și orez<br>230 g |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,500                         |                                             |
| — varză albă murată        | kg  | 1,500                         |                                             |
| — cîrnați afumați          | kg  | 0,200                         |                                             |
| — orez                     | kg  | 0,100                         |                                             |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                             |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,001                         |                                             |
| — untură                   | kg  | 0,150                         |                                             |
| — făină                    | kg  | 0,075                         |                                             |
| — smîntînă                 | kg  | 0,200                         |                                             |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                             |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                             |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 789. ANTRICOT DE VITĂ (TIMIȘOREAN)

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită |     |                               |                                     |
| — fără os          | kg  | 1,100                         |                                     |
| — untură           | kg  | 0,100                         | — carne 70 g                        |
| — sau ulei *)      | kg  | 0,100                         | — cartofi 120 g                     |
| — ceapă            | kg  | 0,500                         | — sos 100 g                         |
| — supă de oase **) | kg  | 1,000                         |                                     |
| — boia de ardei    |     |                               |                                     |
| — dulce            | kg  | 0,010                         |                                     |
| — chimen           | kg  | 0,005                         |                                     |
| — slănină          |     |                               |                                     |
| — afumată          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi          | kg  | 2,000                         |                                     |
| — făină            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Slămina afumată se taie fișii subțiri. Antricotul se curăță de piele, se spală și se zvîntă. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Chimenul se macină.

#### Tehnica preparării

Antricotul se împănează cu slănină, se sarează, se înăbușă în untură sau ulei cu supă de oase (100 g). Se scoate antricotul separat, se răcește și se porționează. În grăsimia rămasă de la carne se înăbușă ceapa. Se adaugă boia, chimen, sare, supă de oase (700 g), făina dizolvată în supă de oase (50 g) și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se pasează și se adaugă peste antricoate, se mai fierb împreună circa 15—20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 790. ANTRICOT DE VITĂ UMPLUT

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită   |     |                               |                                     |
| — fără os            | kg  | 1,100                         |                                     |
| — supă de oase *)    | kg  | 1,000                         | — antricot umplut 120 g             |
| — ulei               | kg  | 0,100                         | — garnitură 100 g                   |
| — unt                | kg  | 0,050                         | — sos 70 g                          |
| — cartofi            | kg  | 1,500                         |                                     |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii conservă     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte              | l   | 0,200                         |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Laptele se fierbe. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se fierb în apă cu sare. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g). Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Orezul se fierbe în supă de oase (300 g) și se răcește. Ciupercile se înăbușă în 20 unt și se răcesc. Într-un vas se amestecă orezul cu ciuperci, pătrunjel verde, sare, piper, cașcaval și ou. Bucățile de antricot se umplu cu această compoziție, se rulează, se trec prin făină (50 g), se așază într-un vas cu ulei (50 g) și se înăbușă circa 15 minute. Separat în alt vas, se prepară un sos din ulei (50 g), făină (50 g) și pastă de tomate, se fierb circa 15 minute și se pasează peste bucățile de antricot. Se fierb împreună 10 minute, se adaugă sare și vin. Se prepară un pireu din cartofi, lapte și unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi, sos și de orez. Se servește cald.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de piește, se spală și se porționează în 10 bucăți, care se bat și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Castraveții se curăță de coajă și semințe și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală. Ouăle se spală, se dezinfec-tează și se trec prin jet de apă rece. Lămiile se spală și li se extrage sucul.

## Tehnica preparării

Într-un vas se înăbușă 100 g ceapă cu ulei (50 g) cu 100 ml apă, se adaugă orez și se con-tinuă înăbușirea cu 400 g supă de oase, sare și piper. Vasul se introduce la cuptor 20 minute, timp în care se fierbe orezul; se răcește, se a-mestecă cu ouă, castraveți murați și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Pe bucățile de antricot unse cu muștar, se așază din com-poziția de orez, se rulează și se trec prin făină (50 g). Rulourile obținute se așază într-un vas cu ulei (50 g) și se frig la cuptor, 15—20 mi-nute. Separat, se înăbușă cantitatea de ceapă ră-masă (100 g) și morcovi, în 50 g ulei și 100 g supă de oase, la care se adaugă făina (50 g) di-zolvată în supa de oase rece (100 g) și treptat, cantitatea de supă de oase rămasă și foi de da-fin. Sosul fierț se pasează peste antricoate (ru-louri), se adaugă smântină, sare și se fierb îm-preună circa 15 minute. Se adaugă suc de lă-miile.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfu-rie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 792. BAME CU CARNE DE VITĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piește, se spală, se por-ționează în 10 bucăți. Bamele se curăță, se spală și se opăresc în apă cu oțet. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Lămâia se spală, se taie rondele. Sarea de lămâie se dizolvă în puțină apă. Pasta de to-mate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Carnea se sărează și se înăbușă împreună cu ceapa în ulei cu puțină supă de oase (150 g), circa 30 minute. Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă rămasă și se continuă fierberea. Când carnea

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         | — antricot umplut 130 g             |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         | — garni-tură 120 g                  |
| — morcovi                  | kg  | 0,200                         | — sos 50 g                          |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — muștar                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — foi de dafin             | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — castraveți murați        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lămii                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,000                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — bame proaspete           | kg  | 1,500                         | — carne 45 g                        |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         | — bame 100 g                        |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         | — sos 130 g                         |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,800                         |                                     |
| — lămâie                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare de lămâie           | kg  | 0,002                         |                                     |
| — oțet 9°                  | l   | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

este jumătate fiartă, se adaugă bamele, felii de roșii, sare, și se continuă fierberea 30 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin și sare de lămâie și se mai fierb 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămâie. Se servește cald.

### 793. BIFTEC CU OUA

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Mușchiul se spală, se zvintă, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

Bucățile de mușchi se frig pe grătar sau într-o tigaie cu ulei (50 g). Separat, se pregătesc ouă ochiuri cu ulei (50 g). Pe fiecare bucată de mușchi, se așază cite un ochi.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, ciuperci ș. a. și salate.

| Materii prime             | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de vită, fasonat | kg  | 1,050                         |                                     |
| — ouă                     | kg  | 0,500                         | — carne 70 g                        |
| — ulei                    | kg  | 0,100                         | — ouă 40 g                          |
| — sare                    | kg  | 0,030                         |                                     |

### 794. BLANCHET DE VITĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Morcovii, țelina și ceapa se curăță și se spală. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare, dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și i se extrage suc. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi, țelină, ceapă și piper boabe. Carnea fiartă și legumele se scot din supă; carnea se taie în 20 bucăți (cite două la o porție), iar morcovii și țelina se taie cuburi. Supa se strecoară și se folosește la prepararea sosului cu făină, gălbenușuri de ou, untură, foi de dafin, sare și suc de lămâie. În sosul fierț se adaugă bucățile de carne și se fierb împreună, 10—15 minute. Cartofii fierți se amestecă cu legumele tăiate și cu mazăre și se adaugă unt topit deasupra.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel: bucăți de carne cu os și garnitură de legume. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — cartofi                                                    | kg  | 1,600                         | — legume 200 g                      |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,500                         | — sos 60 g                          |
| — țelină rădăcină                                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — mazăre proaspătă                                           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sau conservă                                               | kg  | 0,600                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — untură                                                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămii                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de dafin                                               | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

## 795. BOEUF BREZE CU CIUPERCI

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                   |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | <b>— carne 70 g</b><br><b>— sos și ciuperci 150 g</b> |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         |                                                       |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,100                         |                                                       |
| — păstîrnac și pătrunjel rădăcină                            | kg  | 0,100                         |                                                       |
| — țelină rădăcină                                            | kg  | 0,100                         |                                                       |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,100                         |                                                       |
| — slănină crudă                                              | kg  | 0,100                         |                                                       |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,050                         |                                                       |
| — vin roșu                                                   | l   | 0,100                         |                                                       |
| — ciuperci proaspete                                         | kg  | 1,000                         |                                                       |
| — sau conservă                                               | kg  | 0,500                         |                                                       |
| — zahăr                                                      | kg  | 0,020                         |                                                       |
| — usturoi                                                    | kg  | 0,025                         |                                                       |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 1,500                         |                                                       |
| — piper boabe                                                | kg  | 0,002                         |                                                       |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                                       |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Slănină se taie felii subțiri. Carnea se curăță, se spală și se zvîntă. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame; dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g).

#### Tehnica preparării

Carnea se împănăază cu slănină, se înăbușă în ulei și supă de oase (100 g), se adaugă ceapă, țelină, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, usturoi, pastă de tomate, piper, sare și treptat, cantitatea rămasă de supă de oase. Se fierbe înăbușit, circa 2 1/2 ore. Carnea fiartă se porționează în 20 bucăți (cîte 2 bucăți la o porție). Sosul în care s-a fiert carnea se pasează și se fierbe împreună cu ciupercile, vin și zahăr, circa 10—15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos din ciuperci. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din legume sau găluște de cartofi.

## 796. BUDINCĂ DIN CREIER CU SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Creierul se curăță de piele într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea singelui, se opărește și se taie bucăți mici. Laptele se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămiile se spală și li se extrage sucul. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Din făină, unt (75 g), lapte și sare se prepară un sos, care se fierbe 10—15 minute. Sosul obținut se răcește și se amestecă cu creier, gălbenușuri, albușuri bătute spumă și piper. Compoziția rezultată se așază într-un vas uns cu unt (25 g) și se introduce la cuptor, la temperatură moderată, circa 30 minute. Budinca preparată se răcește puțin și se porționează. Separat, într-un vas se amestecă smîntînă cu suc de lămiile și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit         |
|------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------|
| — creier de vită | kg  | 0,600                         | <b>— budincă 175 g</b><br><b>— sos 25 g</b> |
| — unt            | kg  | 0,100                         |                                             |
| — făină          | kg  | 0,250                         |                                             |
| — lapte          | l   | 1,000                         |                                             |
| — ouă            | kg  | 0,250                         |                                             |
| — smîntînă       | kg  | 0,250                         |                                             |
| — lămi           | kg  | 0,050                         |                                             |
| — piper măcinat  | kg  | 0,001                         |                                             |
| — sare           | kg  | 0,020                         |                                             |

## 797. CARNE DE VITĂ CU SOS PICANT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de vită se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă în ulei cu 100 g supă, se adaugă treptat cantitatea de supă rămasă (circa 400 g) și sos picant. Se fierb împreună circa 90 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         | — carne 45 g                        |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         | — cartofi 120 g                     |
| — sos picant *)            | kg  | 1,200                         | — sos 120 g                         |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 798. CARTOFI CU MUȘCHI DE VITĂ PAPRICAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeii se curăță și se taie felii. Roșiile se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Mușchiul de vită se așază într-o tavă și se frige la cuptor în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g); după frigere, se porționează (câte două bucăți la o porție) și se păstrează la cald. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu supă de oase (100 g), se adaugă piper, cartofi, ardei gras și se continuă înăbușirea, circa 15 minute. Se adaugă boia, sare și treptat, cantitatea rămasă de supă de oase. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă roșii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de vită      | kg  | 1,050                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,500                         | — carne 70 g                        |
| — cartofi             | kg  | 2,000                         | — cartofi și sos 200 g              |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ardei gras          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete     | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)     | kg  | 1,200                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 799. CASTRAVEȚI CU CARNE DE VITĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și de semințe, se taie în bucăți lungi de 5—6 cm cu grosimea de 2 cm, se spală din nou și se fierb în apă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, circa 30 minute și se scot în alt vas. În jiul rămas se înăbușă ceapă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, boia, sare, apa fiartă necesară fierberii (circa 1,5 l) și se fierbe circa 30 minute. Sosul format se strecoară peste carne și se continuă fierberea circa 90 minute. Se introduc castraveții, se mai fierbe circa 15 minute, se condimentează cu cimbru, se adaugă roșii și se introduce la cuptor încă 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

## 800. CIUPERCI CU CARNE DE VITĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și se taie felii subțiri. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.

## Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g ulei cu 50 g supă de oase și se fierbe circa 1 oră, adăugând treptat 300 g supă de oase. Separat, ciupercile se înăbușă în 50 g ulei cu 50 g supă de oase. Când carnea este fiartă se adaugă sos brun, ciuperci înăbușite, piper, sare și se fierb împreună circa 25 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă roșii și vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu pătrunjel verde deasupra și decor de lămâie. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I     | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,100                         | — carne 45 g                        |
| — castraveți murați            | kg  | 2,500                         | — castraveți 150 g                  |
| — ceapă                        | kg  | 0,400                         | — sos 100 g                         |
| — făină                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — mărar verde                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I        | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,100                         | — carne 45 g                        |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 1,000                         | — ciuperci și sos 150 g             |
| — sos brun *)                     | kg  | 1,000                         |                                     |
| — vin alb                         | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — lămâie                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.



## 801. CONOPIDĂ CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți. Conopida se curăță de frunze și cotoare, se desface în buchețele, se spală, se ține în apă rece cu sare 10 minute, se fierbe în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină și se continuă înăbușirea. Se adaugă pastă de tomate, făina dizolvată în 50 ml apă rece și cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1,5 l). Se fierbe circa 30 minute și se strecoară peste carne, se continuă fierberea până ce carnea este fiartă, se adaugă conopidă, roșii, sare și se mai fierb 10—15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                           |
|----------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g<br>— cono-<br>pidă<br>120 g<br>— sos<br>100 g |
| — conopidă                 | kg  | 2,700                         |                                                               |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                                               |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                                               |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,100                         |                                                               |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,400                         |                                                               |
| — sau conservă             | kg  | 0,200                         |                                                               |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                                               |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                                               |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                                               |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,040                         |                                                               |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                                               |

## 802. DOVLECEI CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele și se spală, se porționează în 10 bucăți. Dovleceii se curăță, se spală, se taie cuburi mari. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Pătrunjelul verde și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml); se fierb timp de 90 minute, adăugând treptat circa 1 l apă fiartă, se adaugă sos brun și se continuă fierberea. Dovleceii se înăbușă separat în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml), se adaugă la carnea cu sos. Se adaugă roșii, piper, sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Se adaugă mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                      |
|----------------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g<br>— dovlecei<br>150 g<br>— sos<br>100 g |
| — dovlecei proaspeți       | kg  | 3,100                         |                                                          |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                                          |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,500                         |                                                          |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                                          |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,040                         |                                                          |
| — sos brun *)              | kg  | 0,700                         |                                                          |
| — mărar                    | kg  | 0,030                         |                                                          |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                                          |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 803. FASOLE BOABE CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se taie în 10 bucăți. Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile se spală și se taie jumătăți.

#### Tehnica preparării

Fasolea boabe se pune la fiert cu apă rece. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită. În ultima apă, în care se fierbe fasolea, se adaugă foi de dafin, sare, cimbru, jumătate din cantitatea de usturoi, piper și se fierb împreună pînă se reduce lichidul. Carnea se fierbe separat în apă cu sare, timp de circa 90 minute. În alt vas se înăbușă ceapa în ulei, 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei dulce, restul de usturoi, sare și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se pasează și se toarnă peste bucățile de carne, la care se mai adaugă fasolea boabe fiartă, roșii și se fierb împreună 10 minute, la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — fasole boabe             | kg  | 0,900                         | — fasole<br>și sos<br>250 g         |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,040                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,010                         |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de dafin             | kg  | 0,005                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,125                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,050                         |                                     |

## 804. FASOLE VERDE CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Dacă se folosește fasole verde conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă, împreună cu ceapa în uleiul cu apă (100 ml). Se adaugă apă fiartă sau apa în care a fiert fasolea verde (2 litri).

Cînd carnea este aproape fiartă se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, sare, boia de ardei, usturoi și fasolea verde, continuînd fierberea circa 20 minute. Se adaugă roșii, se mai fierb 5 minute și se adaugă jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g                     |
| — fasole verde proaspătă   | kg  | 1,800                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 1,000                         | — fasole<br>verde<br>100 g          |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         | — sos<br>150 g                      |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel și mărar verde | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

## 805. FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ CU FICAT (CA LA STRASSBOURG)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală. Ficatul se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se sarează și se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se continuă fierberea 2—3 ore, adăugând treptat supă de oase (circa 500 g). Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă ficat și făină dizolvată în 50 ml apă rece și se fierb, înăbușit circa 20 minute; se adaugă treptat cantitatea rămasă de supă de oase, se toarnă peste carnea înăbușită și se continuă fierberea 15 minute, cu piper și sare. Spre sfârșit se adaugă vin. Carnea se scoate separat, se răcește puțin și se porționează (cite 2 bucăți pentru o porție).

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel: bucăți de friptură și ficat cu sos. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — ficat de vită                                              | kg  | 0,500                         | — ficat 30 g                        |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,900                         | — sos 100 g                         |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 1,000                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 806. FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ CU SOS DE VIN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb; după fierbere se adaugă apă rece, se țin în apă 15 minute, se trec sub jet de apă rece, se adaugă unt topit și se mențin la cald. Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Costița afumată se taie fișii.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se împănează cu costiță afumată și o parte din morcovi (50 g), se sarează și se înăbușă în ulei, cu 100 ml apă. Se adaugă restul de morcovi, țelină, ceapă și se continuă înăbușirea. Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, usturoi, cimbru, piper, sare, apă fiartă necesară (circa 1 l) și se continuă fierberea. Spre sfârșit se adaugă vin. Carnea se scoate, se răcește puțin și se porționează. Sosul se pasează peste friptura porționată.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și garnitură de macaroane cu cașcaval ras deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         | — macaroane 250 g                   |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — costiță afumată                                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — țelină rădăcină                                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                                                    | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru                                                     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — macaroane                                                  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — unt                                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — cașcaval                                                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

## 807. FRIPTURĂ PICANTĂ DIN CARNE DE VITĂ

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,100                         | — sos 75 g                          |
| — usturoi                                                    | kg  | 0,040                         |                                     |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — muștar                                                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 0,300                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                                        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală. Ceapa, morcovii și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă ceapă, morcovi, cantitatea rămasă de supă, usturoi, piper, boia de ardei dulce și sare și se introduce la cuptor. Spre sfârșitul frigerii, se adaugă vin și muștar. Sosul format se pasează, iar carnea se porționează (cite 2 bucăți la o porție).

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite.

## 808. FRIPTURĂ VÎNĂTOREASCĂ DIN CARNE DE VITĂ

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de vită  | kg  | 1,050                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                         | — carne 70 g                        |
| — morcovi         | kg  | 0,200                         | — garnitură 150 g                   |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — ceapă           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — muștar          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin    | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — costiță afumată | kg  | 0,100                         |                                     |
| — macaroane       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — unt             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cașcaval        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe     | kg  | 0,001                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se sarează. Costița se taie fișii de 2—3 cm. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală, se taie felii. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute și se trece prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se împănează cu costiță, se înăbușă la cuptor în ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapă, morcovi, țelină și foi de dafin, adăugând treptat circa 1 l apă fiartă. Când este înăbușită carnea, se scoate în alt vas, se răcește și se porționează (cite 2 bucăți la porție). În sosul rămas, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, muștar, piper, sare și se continuă fierberea circa 20 minute. Se pasează sosul peste carne, se adaugă zahăr și se continuă fierberea 10 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane și cașcaval ras și unt topit deasupra. Se servește cald.

## 809. GĂLUȘTE CU ANTRICOT DE VITĂ ȘI MAZĂRE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Antricotul de vită se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mazărea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Dacă se folosește mazărea conservă se scurge lichidul și se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de antricot trecute prin făină (50 g) se așază într-un vas și se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Separat, în alt vas se înăbușă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă boia, pastă de tomate, sare, făină (50 g) dizolvată în 50 ml apă rece și treptat cantitatea de supă de oase rămasă. Sosul obținut se fierbe circa 15 minute, se strecoară peste bucățile de antricot și se fierb împreună circa 30 minute. Găluștele se pregătesc astfel: din făină (300 g), ouă, 100 ml apă, sare, se prepară o compoziție de consistență moale, din care se formează cu lingurița găluște mici care se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, găluștele se strecoară și se spală cu apă rece, se adaugă la antricot împreună cu mazăre și se fierb 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 810. GĂLUȘTE CU ANTRICOT DE VITĂ ȘI SOS PAPRICAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Antricotul se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală și se taie sferuri. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa și ardeii se înăbușă cu 100 g ulei cu 100 g supă de oase. Separat bucățile de antricot se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă de oase, se adaugă treptat supă de oase rămasă și se fierb 60 minute. La bucățile de antricot se adaugă legumele înăbușite, boia, piper, sare, roșii, smântină, găluștele fierte și se continuă fierberea încă 5—10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit  |
|----------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g<br>— găluște<br>75 g |
| — supă de oase *           | kg  | 1,000                         |                                      |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                      |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         | — sos<br>100 g                       |
| — făină                    | kg  | 0,400                         |                                      |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         | — mazăre<br>15 g                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,002                         |                                      |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                         |                                      |
| — mazăre verde proaspătă   | kg  | 0,250                         |                                      |
| — sau conservă             | kg  | 0,150                         |                                      |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                      |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit   |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------|
| — antricot de vită fără os     | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g<br>— găluște<br>100 g |
| — supă de oase *               | kg  | 1,000                         |                                       |
| — ceapă                        | kg  | 0,500                         |                                       |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,005                         | — sos<br>100 g                        |
| — ulei                         | kg  | 0,150                         |                                       |
| — smântină                     | kg  | 0,150                         |                                       |
| — ardei gras proaspăt          | kg  | 0,150                         |                                       |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400<br>0,200                |                                       |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                       |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                       |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                       |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 811. GHIVECI CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Legumele se curăță și se spală. Ceapa și pătrunjelul verde se taie mărunt. Morcovii, cartofii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, dovleceii și vinetele, se taie cuburi, iar varza și ardeiul gras careuri. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Usturoiul se curăță și se taie în felii subțiri. Mazărea verde și fasolea verde proaspete se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare. Cînd se folosește mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă împreună cu ceapa în 50 g ulei cu apă (100 ml), se adaugă pastă de tomate și treptat circa 1 l apă fiartă și se continuă fierberea. Separat în 150 g ulei cu 150 ml apă se înăbușă legumele în ordinea fierberii (morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, varză, ardei gras, vinete, cartofi, fasole verde, mazăre, dovlecei), adăugînd treptat cantitatea de apă necesară. Cînd legumele sînt fierte se adaugă sare și usturoi. Legumele înăbușite se așază peste carnea fiartă. Deasupra se adaugă roșiile tăiate sferturi, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, se acoperă cu apă și se introduce la cuptor. Cînd este aproape gata se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 812. GHIVECI DIN LEGUME PROASPETE CU CARNE DE VITĂ (CAP DE PIEPT)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți. Legumele se curăță și se spală. Ceapa și usturoiul se taie mărunt. Telina, morcovii, cartofii, vinetele, dovleceii se taie cuburi. Varza, ardei se taie careuri. Roșiile se taie sferturi. Bamele se opăresc cu apă fiartă cu oțet. Conopida se desparte în buchetele, se spală și se ține în apă rece cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pasta de tomate și treptat circa 1 l apă fiartă și se continuă fierberea. Separat în

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit   |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------|
| — cartofi                       | kg  | 0,700                         | — carne<br>45 g<br>— ghiveci<br>255 g |
| — ceapă                         | kg  | 0,250                         |                                       |
| — fasole verde proaspătă        | kg  | 0,700                         |                                       |
| — morcovi                       | kg  | 0,400                         |                                       |
| — mazăre verde proaspătă        | kg  | 1,000                         |                                       |
| — sau conservă                  | kg  | 0,600                         |                                       |
| — dovlecei proaspeți            | kg  | 0,400                         |                                       |
| — varză albă                    | kg  | 0,700                         |                                       |
| — vinete                        | kg  | 0,400                         |                                       |
| — roșii proaspete               | kg  | 0,250                         |                                       |
| — pastă de tomate               | kg  | 0,050                         |                                       |
| — păstîrnac, pătrunjel rădăcină | kg  | 0,250                         |                                       |
| — carne de vită calitate I      | kg  | 0,800                         |                                       |
| — ulei                          | kg  | 0,200                         |                                       |
| — pătrunjel verde               | kg  | 0,050                         |                                       |
| — ardei gras                    | kg  | 0,500                         |                                       |
| — vin alb                       | l   | 0,100                         |                                       |
| — usturoi                       | kg  | 0,050                         |                                       |
| — sare                          | kg  | 0,050                         |                                       |

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit            |
|------------------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------------|
| — cap de piept cu os de vită | kg  | 1,000                         | — carne<br>cu os<br>60 g<br>— ghiveci<br>250 g |
| — ceapă                      | kg  | 0,250                         |                                                |
| — ulei                       | kg  | 0,200                         |                                                |
| — morcovi                    | kg  | 0,300                         |                                                |
| — țelină rădăcină            | kg  | 0,100                         |                                                |
| — cartofi                    | kg  | 0,500                         |                                                |
| — ardei gras proaspăt        | kg  | 0,200                         |                                                |
| — varză albă proaspătă       | kg  | 0,500                         |                                                |
| — vinete proaspete           | kg  | 0,400                         |                                                |
| — dovlecei proaspeți         | kg  | 0,300                         |                                                |
| — conopidă proaspătă         | kg  | 0,400                         |                                                |

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — bame                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mazăre verde proaspătă | kg  | 0,650                         |                                     |
| — roșii proaspete        | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                | l   | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°                | l   | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                | kg  | 0,030                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

150 g ulei cu 150 ml apă se înăbușă legumele în ordinea timpului de fierbere : morcovi, țelină, varză, ardei gras, mazăre, fasole verde, vinete, cartofi, conopidă, bame, dovlecei, roșii. După ce s-au înăbușit, se adaugă usturoi, sare și piper. Legumele înăbușite se așază peste carnea fiartă, deasupra se așază roșii, se completează cu apă fiartă până ce se acoperă legumele și se introduce vasul la cuptor. Când sînt aproape gata fierte toate componentele, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se continuă fierberea circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### 813. GHIVECI NAȚIONAL

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cap de piept cu os de vită   | kg  | 1,000                         |                                     |
| — cartofi                      | kg  | 0,500                         | — carne cu os 60 g                  |
| — ceapă                        | kg  | 0,200                         | — ghiveci 250 g                     |
| — morcovi                      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — țelină rădăcină              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — supă de oase *)              | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ardei gras proaspăt          | kg  | 0,300                         |                                     |
| — varză albă                   | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ghiveci conservă             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — mazăre conservă              | kg  | 0,300                         |                                     |
| — fasole verde conservă        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,004                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi. Țelina se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeii gras se curăță, se spală și se taie careuri. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Varza se curăță de frunzele depreciate și cotor, se spală și se taie careuri. Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapa, se adaugă boia de ardei și pasta de tomate și treptat, supă de oase și se continuă înăbușirea. În alt vas, în 150 g ulei cu 150 ml apă, se înăbușă legumele în ordinea timpului de fierbere : morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, varza, ardei gras, cartofii, se adaugă circa 300 ml apă și se continuă înăbușirea la cuptor, circa 30 minute. Bucățile de carne fierte se așază într-o tavă, se adaugă legumele înăbușite și legumele conservă (fasole verde, mazăre, ghiveci, roșii), usturoi, piper, sare și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se acoperă cu apă fiartă și se introduce tava la cuptor circa 15 minute. Când este aproape gata, se adaugă vin.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de vită se curăță de piele, se spală, se taie bucăți mici (4—5 bucăți la o porție). Morcovii, țelina rădăcină, ardeiul gras, ceapa, usturoiul se curăță, se spală. Morcovii și țelina se rad prin răzătoare fină. Ardeiul gras și ceapa se taie mărunt. Usturoiul și ardeiul iute se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

## Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina și ardeiul gras se înăbușă în ulei cu puțină supă de oase (100 g), se adaugă boia de ardei dulce și pasta de tomate, carne și supă de oase (300 g). Se adaugă sare și chimen și se continuă fierberea circa 2 ore, apoi se adaugă cartofii și se completează cu supă de oase. Separat se frământă din ouă, făină, sare și 50 ml apă o cocă de tăiței. Când începe să fiarbă sosul, se adaugă cușcușul format prin rupere cu mîna din coca de tăiței. Se adaugă ciuperci, usturoi, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde tăiat mărunt și ardei iute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol sau farfurie adîncă, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit            |
|----------------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g<br>— garnitură și sos<br>200 g |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         |                                                |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                                |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                                |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                                |
| — ardei gras               | kg  | 0,100                         |                                                |
| — cartofi                  | kg  | 1,500                         |                                                |
| — chimen                   | kg  | 0,005                         |                                                |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,005                         |                                                |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                                |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         |                                                |
| — făină                    | kg  | 0,200                         |                                                |
| — ciuperci conservă        | kg  | 0,200                         |                                                |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                                |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                                |
| — ardei iute               | kg  | 0,005                         |                                                |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,500                         |                                                |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                                |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                                |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 815. GULAȘ UNGURESC

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie cîte 3—4 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se rad prin răzătoare fină. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi mici. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ardeiul iute se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 g supă de oase, împreună cu morcovii și țelina. Se adaugă pastă de tomate, bucățile de carne, supă de oase (circa 400 g) și se lasă să fiarbă circa

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit          |
|----------------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g<br>— cartofi și sos<br>200 g |
| — ceapă                    | kg  | 0,600                         |                                              |
| — ardei gras proaspăt      | kg  | 0,400                         |                                              |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                              |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                              |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                              |
| — cartofi                  | kg  | 1,500                         |                                              |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                              |
| — făină                    | kg  | 0,150                         |                                              |
| — ouă                      | kg  | 0,050                         |                                              |
| — cimbru                   | kg  | 0,002                         |                                              |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                              |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                              |



| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,003                         |                                     |
| — chimen              | kg  | 0,003                         |                                     |
| — ardei iute          | kg  | 0,005                         |                                     |
| — supă de oase *)     | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 816. GULAȘ VIENEZ

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                         | — carne 45 g                        |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         | — cartofi 120 g                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         | — sos 100 g                         |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — chimen                   | kg  | 0,003                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,005                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 817. GUTUI CU CARNE DE VITĂ

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         | — carne 45 g                        |
| — făină                    | kg  | 0,100                         | — gutui și sos 250 g                |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — gutui                    | kg  | 2,000                         |                                     |
| — zahăr                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — scorțișoară              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

60 minute. Din ouă, făină, sare și puțină apă (50 ml) se prepară o cocă de consistență tare, din care se taie bucăți mici (cît o alună), care se fierb în apă cu sare, formîndu-se găluște. În sosul cu carne se adaugă boia de ardei dulce, ardei iute, sare, piper, usturoi, cimbru, chimen și se continuă fierberea circa 60 minute. Se adaugă găluștele și se mai fierb 5 minute. Separat, se fierb cartofii în apă cu sare.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu fișii de ardei gras și cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se taie în bucăți (3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie în felii lungi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 g de supă, se scot separat și în jiul rămas se înăbușă ceapa. Se adaugă boia de ardei, chimen, carne și se acoperă cu supă de oase. Se fierb circa 1 oră. Se adaugă sare, piper, pastă de tomate și se continuă fierberea circa 30 minute. Cartofii se fierb separat în apă cu sare și se adaugă în sos.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți. Gutuile se spală, se curăță casa seminală, se taie felii mari. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne. Scorțișoara se macină.

#### Tehnica preparării

Carnea se sărează, se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, sare și cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1,5 l). Se continuă fierberea, pînă ce carnea este fiartă. Feliile de gutui se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă la carne și se fierb împreună. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă, se adaugă puțină apă, scorțișoară, se fierbe circa 5 minute și se toarnă peste gutui și carne, cînd sînt aproape fierte.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 818. LEGUME CU ANTRICOT DE VITĂ „CAZINO“

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,000                         | — carne 70 g                        |
| — ceapă                    | kg  | 0,600                         | — garnitură 210 g                   |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,040                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ardei gras proaspăt      | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — chimen                   | kg  | 0,005                         |                                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,005                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — foi de dafin             | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 819. LEGUME CU ANTRICOT DE VITĂ ȘI SMÎNTÎNĂ

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită       | kg  | 1,100                         |                                     |
| — supă de oase *)        | kg  | 1,000                         | — carne 70 g                        |
| — ceapă                  | kg  | 0,400                         | — legume 150 g                      |
| — ulei                   | kg  | 0,050                         | — sos 100 g                         |
| — morcovi                | kg  | 0,400                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă | kg  | 0,550                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                | kg  | 1,500                         |                                     |
| — vin alb                | l   | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie fișii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină și se înăbușă cu ulei și supă de oase (100 g), se adaugă ceapă și ardei, se continuă înăbușirea. Se adaugă treptat, restul de supă de oase și se fierb circa 60 minute. Se adaugă pastă de tomate, chimen, boia, foi de dafin, piper, sare, se continuă fierberea. Spre sfîrșit, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și felii de ou, garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare și se taie mai mare. Cînd se folosește fasole conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se taie mai mare. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot împreună cu ceapa se înăbușă în ulei și supă de oase (100 g). Se adaugă treptat supă de oase (circa 800 g) și se fierb înăbușit, circa 60 minute. Carnea se scoate separat. Peste ceapă se adaugă făină dizolvată în supă de oase (100 g), sare și piper. Sosul obținut se pasează peste bucățile de an-

tricot, se adaugă cantitatea de apă necesară și se fierb încă 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Morcovii se sotează cu unt, apoi se adaugă fasolea verde, se mai înăbușă împreună 10 minute și se păstrează la cald (bain-marie).

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur, morcovi și fasole verde, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 820. LEGUME CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii, dovleceii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul rădăcină, morcovii, țelina se curăță, se spală, se taie cuburi mici. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fișii subțiri. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile se spală, se curăță, se taie sferturi. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei cu puțină apă (150 ml) împreună cu ceapa. Când sînt înăbușite pe jumătate se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, ardei gras, cartofi, dovlecei, cantitatea de apă necesară și se continuă înăbușirea. Se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole verde, piper, sare. Se așază roșii deasupra și se introduc la cuptor timp de 30 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                   |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g<br>— legume<br>200 g<br>— sos<br>70 g |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                                       |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                                       |
| — morcovi                  | kg  | 0,500                         |                                                       |
| — cartofi                  | kg  | 0,800                         |                                                       |
| — fasole verde conservă    | kg  | 0,300                         |                                                       |
| — mazăre conservă          | kg  | 0,250                         |                                                       |
| — dovlecei                 | kg  | 0,300                         |                                                       |
| — ardei gras               | kg  | 0,250                         |                                                       |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,250                         |                                                       |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,150                         |                                                       |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,800                         |                                                       |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,075                         |                                                       |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                                       |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                                       |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                                       |
| — mărar verde              | kg  | 0,050                         |                                                       |
| — sare                     | kg  | 0,050                         |                                                       |

## 821. LEGUME CU VRĂBIOARĂ DE VITĂ „CLUB“

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală, se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii și morcovii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se taie felii. Făina se cerne. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 g supă de oase.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei (100 g) cu puțină supă de oase (100 g), se adaugă circa 500 g supă de oase, se fierbe circa 60 minute și se scoate separat. Ceapa se înăbușă în grăsimea rămasă cu puțină supă (100 g), se adaugă pastă de to-

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                      |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------------------------|
| — vrăbioara de vită fără os | kg  | 1,100                         | — carne<br>70 g<br>— garnitură<br>135 g<br>— sos<br>90 g |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         |                                                          |
| — pastă de tomate           | kg  | 0,100                         |                                                          |
| — ceapă                     | kg  | 0,400                         |                                                          |
| — boia de ardei dulce       | kg  | 0,005                         |                                                          |
| — ouă                       | kg  | 0,100                         |                                                          |
| — mazăre conservă           | kg  | 0,300                         |                                                          |
| — fasole conservă           | kg  | 0,300                         |                                                          |
| — morcovi                   | kg  | 0,400                         |                                                          |
| — cartofi                   | kg  | 0,800                         |                                                          |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,050                         |                                                          |
| — roșii conservă            | kg  | 0,200                         |                                                          |
| — supă de oase *)           | kg  | 1,000                         |                                                          |
| — făină                     | kg  | 0,050                         |                                                          |
| — vin alb                   | l   | 0,100                         |                                                          |
| — sare                      | kg  | 0,025                         |                                                          |

\*) se preia rețeta respectivă.

mate, făina dizolvată în 50 ml apă rece, roșii, supă (300 g), boia de ardei, sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se fierb împreună circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Vrabioara se porționează în 10 bucăți și se menține la cald, în sos. Separat se fierb morcovii și cartofii, apoi se

înăbușă în 50 g ulei cu puțină apă (100 ml) împreună cu mazăre și fasole.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume și pătrunjel verde deasupra, cu decor din felii de ou și sos. Se servește cald.

## 822. LIMBĂ CU MĂRAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Mărarul se curăță, se spală; 150 g se opărește și se taie mai mare, iar restul de 50 g se taie mărunț. Lămâia se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă legumele (morcovi, țelină și ceapă) și se fierb împreună. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie bucăți (cite 2 la o porție). Bucățile de limbă se fierb în sosul brun, 10—15 minute, se adaugă mărar (150 g) și spre sfârșit vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra și decor de lămâie. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit  |
|----------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g<br>— sos și mărar 150 g |
| — sos brun *)              | kg  | 1,500                         |                                      |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                      |
| — morcovi                  | kg  | 0,150                         |                                      |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                      |
| — vin roșu                 | l   | 0,100                         |                                      |
| — mărar verde              | kg  | 0,200                         |                                      |
| — lămâie                   | kg  | 0,100                         |                                      |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                      |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 823. LIMBĂ CU PIREU DE CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii, țelina se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg de lichid și se zdrobesc. Lămâile se spală; din 100 g se extrage sucul, iar 100 g se taie felii.

#### Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare. Se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi și țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cite 2 bucăți pentru o porție). Separat se prepară sosul de sardale din ulei încălzit, făină, supă în care a fiert limba (500 g), smântână, sardale și sare și se fierb 15—20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de limbă, se fierb împreună 5 minute, se adaugă suc de lămâie și vin. Se prepară pireul din cartofi, unt și lapte.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de cartofi și decor din felii de lămâie. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit         |
|----------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g<br>— sos 90 g<br>— pireu 100 g |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                             |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                             |
| — cartofi                  | kg  | 1,500                         |                                             |
| — lapte                    | l   | 0,300                         |                                             |
| — ulei                     | kg  | 0,050                         |                                             |
| — smântână                 | kg  | 0,150                         |                                             |
| — unt                      | kg  | 0,050                         |                                             |
| — făină                    | kg  | 0,070                         |                                             |
| — sardale                  | kg  | 0,100                         |                                             |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                             |
| — lămâie                   | kg  | 0,200                         |                                             |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                             |

## 824. LIMBĂ BREZE CU CIUPERCI

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit            |
|----------------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g<br>— ciuperci 50 g<br>— sos 100 g |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                                |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                                |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                                |
| — ciuperci proaspete       | kg  | 1,000                         |                                                |
| — sau conservă             | kg  | 0,500                         |                                                |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                                |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                                |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                                |
| — unt                      | kg  | 0,050                         |                                                |
| — foi de dafin             | kg  | 0,0005                        |                                                |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                                |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                                |
| — piper boabe              | kg  | 0,001                         |                                                |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                                |
| — cimbru                   | kg  | 0,0005                        |                                                |
| — roșii conservă           | kg  | 0,200                         |                                                |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                                |

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

### Tehnica preparării

Limba de vită, ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în ulei cu apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 l), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru și sare și se fierb înăbușit 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cîte 2 pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă, se adaugă ciupercile înăbușite separat în 50 g unt și se fierb împreună, 5 minute. Spre sfîrșit se adaugă vin.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din roșii. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

## 825. LIMBĂ BREZE CU MACAROANE

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit              |
|----------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g<br>— macaroane 120 g<br>— sos 100 g |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                                  |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                                  |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                                  |
| — macaroane                | kg  | 0,450                         |                                                  |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                                  |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                                  |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                                  |
| — unt                      | kg  | 0,050                         |                                                  |
| — vin alb                  | l   | 0,050                         |                                                  |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                                  |
| — foi de dafin             | kg  | 0,00025                       |                                                  |
| — cimbru                   | kg  | 0,001                         |                                                  |
| — piper boabe              | kg  | 0,002                         |                                                  |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                                  |

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Macaroanele se rup. Făina se cerne.

### Tehnica preparării

Limba de vită, morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate și făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 litri), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru și sare și se fierb înăbușit 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cîte 2 pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă, se fierb împreună 5—10 minute, se adaugă vin. Macaroanele se fierb în apă multă clocotită cu sare, se adaugă apă rece în care se țin 15 minute. Se strecoară, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine de apă, se înăbușă în unt.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane. Se servește cald.

## 826. LIMBĂ BREZE CU PIREU DE SPANAC

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pireu de spanac *)       | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g                        |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         | — spanac 90 g                       |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — foi de dafin             | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — piper                    | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Limba, ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în ulei cu apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 litri), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru și sare și se fierbe înăbușit circa 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie în felii (cite 2 bucăți pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă și se fierb împreună 5—10 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu garnitură de piure de spanac. Se servește cald.

## 827. LIMBĂ CU MĂSLINE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămia se spală și se taie felii subțiri. Măslinile se spală, se opăresc și se îndepărtează apa. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma. Ceapa se înăbușă în ulei cu apă (100 ml), se adaugă morcovi, țelină, sare, piper și se continuă înăbușirea; se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, se completează cu supă în care a fiert limba și se fierb circa 30 minute. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie în felii (cite 2 bucăți pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă și se fierb împreună 10—15 minute, adăugând măslinile și spre sfârșit vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cite 2 bucăți limbă la o porție) cu sos, măslinile, decor din felii de lămie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         | — limbă 60 g                        |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         | — măslinile 25 g                    |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin roșu                 | l   | 0,100                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — măslinile                | kg  | 0,250                         |                                     |
| — lămie                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Lămâia se spală și se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cîte 2 bucăți la o porție). Separat se prepară un sos din unt încălzit, făină dizolvată în supă în care a fiert limba (500 g), smîntînă, sare și gălbenușuri. Sosul se adaugă peste bucățile de limbă și se fierbe 15 minute. Se adaugă suc de lămîie sau sare de lămîie dizolvată în puțină apă. Orezul se fierbe în supă în care a fiert limba.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : limbă și sos cu garnitură de orez și cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 829. LIMBĂ CU SOS MADERA

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie bucăți (cîte 2 pentru o porție). Sosul Madera se adaugă peste bucățile de limbă împreună cu foi de dafin și se fierb 10—15 minute. Morcovii și țelina se scot separat, se taie cuburi, se țin la cald în supă în care a fiert.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung  | kg  | 1,000                         | — sos 60 g                          |
| — morcovi                   | kg  | 0,100                         | — orez 90 g                         |
| — țelină rădăcină           | kg  | 0,100                         | — cartofi 120 g                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — unt                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă (3 gălbenușuri)       | kg  | 0,075                         |                                     |
| — smîntînă                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez                      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — lămîie sau sare de lămîie | kg  | 0,003                         |                                     |
| — cartofi                   | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,050                         |                                     |

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g                        |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sos Madera *)            | kg  | 1,100                         |                                     |
| — foi de dafin             | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou. Țelina, morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămiile se spală și se taie rondele.

## Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cite 2 la o porție). Sosul picant se adaugă peste bucățile de limbă și se fierb împreună 10—15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, pătrunjel verde deasupra și decor de lămiie. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                     |
|----------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă<br>60 g<br>— sos<br>100 g<br>— cartofi<br>180 g |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                                         |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                                         |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                                         |
| — cartofi                  | kg  | 3,000                         |                                                         |
| — sos picant *)            | kg  | 1,100                         |                                                         |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                                         |
| — lămiie                   | kg  | 0,100                         |                                                         |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                                         |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 831. LIMBĂ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina rădăcină se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cite 2 bucăți la o porție). Morcovii fierți se taie felii pentru decor. Sosul de smîntînă se toarnă peste bucățile de limbă și se fierb împreună 5—10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de morcov, cu garnitură de cartofi natur, cu unt și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu garnituri din paste făinoase, orez și altele. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                            |
|----------------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă<br>60 g<br>— cartofi<br>120 g<br>— sos cu unt<br>100 g |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                                                |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                                                |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                                                |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                                                |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                                                |
| — sos de smîntînă *)       | kg  | 1,000                         |                                                                |
| — unt                      | kg  | 0,050                         |                                                                |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                                                |

\*) se preia rețeta respectivă.



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

## Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie în felii (cite 2 bucăți pentru o porție). Bucățile de limbă se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez, paste făinoase ș. a.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | 75 g                                |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

## 833. LIMBĂ RASOL CU CARTOFI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele, se taie felii (cite 2 bucăți la o porție) și se menține la cald în supa strecurată. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se scot separat, se taie cuburi și se țin la cald într-un vas cu supă în care au fiert.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, unt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g                        |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,200                         | — cartofi 120 g                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — unt                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin și se amestecă cu oțet și sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, țelina și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele, se taie felii (cîte 2 bucăți la o porție) și se mențin la cald în supă strecurată. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se scot separat, se taie cuburi și se țin la cald în supă în care au fiert. Se prepară sos din hrean, oțet diluat și sare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, însoțit de legume și cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald, cu sos de hrean în sosieră.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                       |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g<br>— legume și cartofi 160 g<br>— hrean 20 g |
| — morcovi                  | kg  | 0,800                         |                                                           |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                         |                                                           |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,200                         |                                                           |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,200                         |                                                           |
| — cartofi                  | kg  | 1,500                         |                                                           |
| — hrean                    | kg  | 0,400                         |                                                           |
| — oțet 9°                  | l   | 0,050                         |                                                           |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                                           |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                                           |

## 835. LIMBĂ CU TARHON

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește în apă cu oțet și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelina și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie în felii (cîte 2 bucăți pentru o porție). Sosul brun și tarhonul se adaugă peste bucățile de limbă și se fierb împreună, 5—10 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin. Morcovii și țelina se scot separat, se taie cuburi și se țin la cald, într-un vas cu supă în care au fiert.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de legume și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă 60 g<br>— sos 130 g         |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — tarhon verde             | kg  | 0,600                         |                                     |
| — sos brun *)              | kg  | 1,100                         |                                     |
| — oțet 9°                  | l   | 0,025                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Limba se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie în bucăți (cîte 2 la o porție). Sosul tomat se adaugă peste bucățile de limbă și se fierb împreună 10—15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                     |
|----------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 1,000                         | — limbă<br>60 g<br>— sos<br>120 g<br>— cartofi<br>120 g |
| — sos tomat *)             | kg  | 1,300                         |                                                         |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                                         |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                                         |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                                         |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                                         |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                                         |
| — sare                     | kg  | 0,025                         |                                                         |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 837. MAZĂRE CU CARNE DE VITĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă în ulei cu puțină supă de oase (100 g). Se scot bucățile de carne și în jiul format se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, supă rămasă și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 90 minute. Se adaugă mazăre, zahăr, sare și se mai fierb circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă roșii și jumătate din cantitatea de mărar verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                   |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I            | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g<br>— mazăre<br>80 g<br>— sos<br>120 g |
| — ceapă                               | kg  | 0,200                         |                                                       |
| — făină                               | kg  | 0,050                         |                                                       |
| — ulei                                | kg  | 0,100                         |                                                       |
| — roșii proaspete sau conservă        | kg  | 1,650                         |                                                       |
| — mazăre verde proaspătă sau conservă | kg  | 1,350                         |                                                       |
| — zahăr                               | kg  | 0,040                         |                                                       |
| — mărar verde                         | kg  | 0,100                         |                                                       |
| — pastă de tomate                     | kg  | 0,050                         |                                                       |
| — supă de oase *)                     | kg  | 0,500                         |                                                       |
| — sare                                | kg  | 0,030                         |                                                       |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 838. MORCOVI CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Morcovii se curăță, se spală, se taie în felii lungi (bastoane) de 2—3 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea se sarează, se înăbușă în ulei cu puțină apă (150 ml), se adaugă apa necesară și se fierbe circa 60 minute. Se scoate separat. În jiul rămas, se înăbușă morcovi, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, zahăr, pastă de tomate, sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Se adaugă carnea fiartă și se continuă fierberea încă 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         | — carne 45 g                        |
| — făină                    | kg  | 0,050                         | — morcovi 120 g                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         | — sos 100 g                         |
| — morcovi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                    | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

## 839. MUȘCHI DE VITĂ CU CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală, se taie felii. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Pătrunjelul se curăță, se spală, se taie mărunt. Piineea se curăță de coajă, se taie felii (10 bucăți pentru crutoane).

#### Tehnica preparării

Carnea se unge cu ulei (25 g), se frige la grătar. Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper, sare, sos brun și se fierb 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin. Feliile de piine se prăjesc în ulei (100 g).

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : pe fiecare cruton se montează o bucată de mușchi, peste care se toarnă sosul cu ciuperci și se presară pătrunjel verde. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din cartofi, legume, cu decor din roși.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de vită     | kg  | 1,050                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,125                         | — carne 70 g                        |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,900                         | — ciuperci și sos 120 g             |
| — sau conservă       | kg  | 0,450                         |                                     |
| — sos brun *)        | kg  | 0,700                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piine albă         | kg  | 0,350                         |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,100                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 840. MUȘCHI DE VITĂ CU COSTIȚĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Costița se taie în felii subțiri. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie în fișii. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde, se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă cantitatea de apă necesară, se fierb circa 30 minute și se scot în alt vas. În jiul format se înăbușă ceapă, usturoi, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, costiță, ardei gras, roșii, circa 500 ml apă fiartă, piper, sare și se continuă fierberea încă 30 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin și pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez, paste făinoase. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit    |
|-------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------|
| — mușchi de vită  | kg  | 1,050                         | — carne 70 g<br>— costiță și sos 120 g |
| — costiță afumată | kg  | 0,150                         |                                        |
| — roșii proaspete | kg  | 0,400                         |                                        |
| — sau conservă    | kg  | 0,200                         |                                        |
| — ardei gras      | kg  | 0,200                         |                                        |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                        |
| — făină           | kg  | 0,025                         |                                        |
| — usturoi         | kg  | 0,025                         |                                        |
| — ceapă           | kg  | 0,150                         |                                        |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                        |
| — pastă de tomate | gk  | 0,030                         |                                        |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                        |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                        |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                        |

## 841. MUȘCHI DE VITĂ ÎN FOIETAJ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală, se zvintă și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Pătrunjelul verde și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Mușchiul de vită se unge cu 50 g ulei, se frige la cuptor pe ambele părți, astfel încât mijlocul să rămână roz. Se lasă să se răcească. Separat se înăbușă ceapa cu ciupercile în 50 g ulei. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, piper, pătrunjel verde, un ou și se amestecă bine. Foietajul se întinde în foaie cu grosimea de 0,5 cm, de formă dreptunghiulară; se așază în lungimea foi compoziția cu ciuperci, deasupra bucata de mușchi, se rulează în foietaj și se așază în tava stropită cu apă. Suprafața ruloului se ornează cu fișii din foietaj, se unge cu ou și se coace la cuptor cu foc iute la început, apoi moderat. Ruloul copt se lasă să se răcească puțin, se îndepărtează marginile și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor de salată verde. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de vită     | kg  | 1,200                         | 140 g                               |
| — ulei               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — foietaj crud *)    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                         |                                     |
| — salată verde       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală și se scoate mijlocul. Carnea de porc se spală, se curăță, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă, împreună cu carnea rezultată din mijlocul mușchiului. Orezul se alege, se spală, se fierbe în apă cu sare și se răcește. Castraveții se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

În 75 g ulei și puțină apă (75 ml) se înăbușă jumătate din cantitatea de ceapă împreună cu carnea tocată. Se răcește și se toacă din nou cu mașina. La compoziția de carne se adaugă orez fiert, castraveți murați, sare, piper, ouă și se amestecă pentru omogenizare. Cu această compoziție se umple mușchiul care se înăbușă la cuptor, în 75 g ulei cu 100 ml apă; din când în când, se stropește cu jiul format. Când este gata, se scoate separat. În jiul format se înăbușă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, vin și se fierb circa 30 minute. Sosul se pasează peste ruloul de carne, se adaugă smântină și se mai fierb împreună încă 10 minute. La servire, ruloul se porționează (câte două bucăți la o porție).

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu sos și garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 843. OSTROPEL CU CARNE DE VITĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală și se porționează. Ceapa, morcovii, păstîrnacul și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 g supă. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în 75 g untură sau ulei, cu puțină supă (75 g). Se adaugă treptat supă de oase (circa 250 g), pînă

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de vită           | kg  | 0,750                         |                                     |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,250                         | — mușchi umplut                     |
| — orez                     | kg  | 0,100                         | 70 g                                |
| — castraveți murați        | kg  | 0,300                         | — cartofi 120 g                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         | — sos 100 g                         |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — foi de dafin             | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,050                         |                                     |

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — untură                   | kg  | 0,150                         | — carne 45 g                        |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,150                         | — cartofi 120 g                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         | — sos 100 g                         |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — păstîrnac                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase **)         | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

ce carnea este aproape fiartă. Separat, se înăbușă ceapă, morcovi și păstirnac în cantitatea rămasă de untură sau ulei (75 g) cu 75 g supă. Se adaugă pastă de tomate, făina dizolvată în 50 ml apă rece, usturoi, sare, supă (circa 500 g) și se fierbe circa 15—20 minute. Sosul re-

zultat se pasează peste bucățile de carne și se fierb împreună 10—15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### 844. PAPRICAȘ DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală și se taie 2—3 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie felii în lungime, în 4—6 bucăți. Usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml).

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă împreună cu ceapa în 100 g untură sau ulei, cu puțină apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, boia de ardei dulce, foi de dafin, usturoi, cimbru, piper, apă fiartă (circa 1 l) și sare și se fierbe 15—20 minute. Separat, cartofii se înăbușă în 50 g untură sau ulei, într-un vas acoperit cu capac și se introduc la papricaș. Se mai fierb împreună, 10—15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne 45 g                        |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                         | — cartofi 120 g                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,004                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — foi de dafin             | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

### 845. PAPRICAȘ DIN CARNE DE VITĂ CU GĂLUȘTE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie 2—3 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă împreună cu ceapa în 150 g untură sau ulei cu puțină apă (150 ml). Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare, apă fiartă (circa 1 l) și se fierb 30 minute. Când carnea este fiartă se adaugă vin și găluște și se fierb împreună 5—10 minute. Găluștele se pregătesc astfel: Se amestecă făină, ouă, untură sau ulei, piper, pătrunjel verde, sare și apă și se prepară compoziția de găluște. Se așază pe tocător de lemn și se împarte în fișii lungi cu lățimea de 2—3 cm, din care, cu ajutorul lamei cuți-

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne 45 g                        |
| — untură sau ulei *        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                         | — găluște 100 g                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         | — sos 100 g                         |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,004                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |
| <i>Pentru găluște</i>      |     |                               |                                     |
| — untură sau ulei *        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,350                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,025                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

tului, se desprind bucăți de circa 1 cm, care se pun direct în vasul cu apă clocotită cu sare. Se fierb circa 10 minute, se scot, se scurg de apă și se introduc în papricaș. Găluștele se pot prepara și după procedeul următor: Într-un vas se fierbe 200 ml apă cu 100 g untură sau ulei și sare. Se adaugă făină (350 g) în bloc, se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se adaugă 4 ouă, unul câte unul, amestecând bine, după fie-

care. Se adaugă piper și pătrunjel verde. Din această compoziție se formează găluște cu lingurița, care se pun să fiarbă în apă clocotită cu sare. Găluștele fierte se scot din lichidul de fierbere, se scurg de apă și se introduc în papricaș.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 846. PILAF CU CREIER DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Creierul de vită se curăță de piele, într-un vas cu apă rece; după curățire, se spală și se ține în apă rece cu sare, timp de 20 minute. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă.

#### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se fierb în apă cu piper și sare. Când legumele sint fierte, se adaugă oțet și creierul și se continuă fierberea 10—15 minute. Creierul fiert se scoate din lichidul de fierbere și se menține la cald în supă (200 g). Orezul se înăbușă în 75 g unt, se adaugă supa rămasă și se fierbe în vas acoperit, la cuptor. Creierul se porționează, se așază în forme, se acoperă cu pilaf și se răstoarnă pe platou sau farfurie.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt deasupra.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — creier de vită     | kg  | 0,850                         |                                     |
| — orez               | kg  | 0,700                         |                                     |
| — supă de oase *)    | kg  | 1,600                         | — creier 50 g                       |
| — piper boabe        | kg  | 0,002                         | — pilaf 200 g                       |
| — ceapă              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°            | l   | 0,020                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 847. PRUNE CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Prunele se spală cu apă fierbinte apoi cu apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă în ulei cu supă (100 g) și se scoate în alt vas, se adaugă supa, se acoperă vasul cu un capac și se fierbe circa 90 minute. În jiul rămas de la înăbușirea cărnii, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, circa 1 l apă fiartă, sare și se fierb 30 minute. Sosul format se toarnă peste carne, se adaugă prunele și se fierb împreună circa 30 minute. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă, se adaugă puțină apă și se toarnă în sos, continuând fierberea circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — prune uscate             | kg  | 1,000                         | — carne 45 g                        |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         | — prune 120 g                       |
| — făină                    | kg  | 0,075                         | — sos 100 g                         |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,400                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 848. PULPĂ DE VITĂ LA TAVĂ CU PIREU DIN CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se sarează și se condimentează cu piper. Se așază într-o tavă cu ulei și supă de oase și se înăbușă la cuptor, circa 2 ore. Din când în când, se stropește cu jiul format. Se scoate carnea, se răcește și se porționează (cite 2 bucăți la o porție).

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din sote de mazăre și pireu de cartofi, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         | — pireu cartofi 150 g               |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 0,400                         | — mazăre sote 45 g                  |
| — pireu de cartofi *)                                        | kg  | 1,500                         |                                     |
| — mazăre sote *)                                             | kg  | 0,450                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 849. PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală. Morcovii se curăță, se spală, se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu supă (50 g). Costița se taie fișii de 2—3 cm. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se împănează cu costiță, se sarează și se introduce la cuptor, împreună cu morcovi într-o tavă cu ulei și puțină supă (150 g). Din când în când, se stropește cu jiul format se adaugă făina dizolvată în supă rece (50 g), pasta de tomate, supă (circa 750 g), sare și se fierb împreună circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se fierb împreună circa 45 minute. Se scoate carnea, se răcește și se porționează (cite 2 bucăți la o porție). Separat, se fierbe orezul în supa rămasă.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din orez, morcovi, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         | — garnitură 280 g                   |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — orez                                                       | kg  | 0,300                         |                                     |
| — costiță afumată                                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi                                                    | kg  | 2,000                         |                                     |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 1,500                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală și se taie jumătăți.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vrăbioară de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — cartofi                   | kg  | 3,000                         | — carne 70 g                        |
| — ulei                      | kg  | 0,100                         | — cartofi 180 g                     |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                   | l   | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete           | kg  | 0,350                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,030                         |                                     |

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu puțină apă (100 ml), adăugând treptat cantitatea de apă fierbinte necesară, sare și piper. Se fierbe circa 30 minute și spre sfârșit, se adaugă roșii și vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez. Se servește cald.

## 851. RAMSTEC CU SOS DIN CIUPERCI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți și se sarează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală și se taie jumătăți.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vrăbioară de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         | — carne 70 g                        |
| — făină                     | kg  | 0,050                         | — pireu 200 g                       |
| — ciuperci proaspete        | kg  | 0,700                         | — sos 100 g                         |
| — sau conservă              | kg  | 0,350                         |                                     |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pireu de cartofi *)       | kg  | 2,000                         |                                     |
| — roșii proaspete           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,025                         |                                     |

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei (100 g) cu apă (100 ml) și se scot separat. În jiu format, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, sare, piper și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se continuă fierberea. Ciupercile se înăbușă în 50 g ulei și se adaugă peste carne, când aceasta este fiartă. Se adaugă roșii și se fierb împreună 5—10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu din cartofi și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml), spre sfârșit se adaugă vin și se scot separat. Ceapa se prăjește în 50 g ulei. Se prepară ochiuri din ouă, în 50 g ulei și se așază câte un ou ochi peste fiecare bucată de carne cu decor din piper boabe.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi și ceapă prăjită. Se servește cald.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vrăbioară de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ouă                       | kg  | 0,500                         | — carne 70 g                        |
| — ceapă                     | kg  | 0,300                         | — cartofi 180 g                     |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         | — ou cu ceapă 50 g                  |
| — cartofi                   | kg  | 3,000                         |                                     |
| — vin alb                   | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,030                         |                                     |

## 853. RASOL DE VITĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală. Morcovii, țelina, ceapa și varza albă se curăță și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Carnea se pune la fiert în apă clocotită cu sare. Se îndepărtează spuma. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, varză albă și se continuă fierberea. Carnea fiartă se scoate din supă, se lasă să se răcească, se taie în 10 bucăți, menținându-se la cald, în supa strecurată într-un vas separat. Morcovii și țelina se scot din supă, se taie cuburi și se adaugă peste bucățile de rasol. Fasolea verde se înăbușă în unt.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din legume, cartofi natur, fasole verde sote, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,900                         | — legume 200 g                      |
| — țelină rădăcină                                            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cartofi                                                    | kg  | 1,500                         |                                     |
| — varză albă                                                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — fasole verde conservă                                      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — unt                                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

## 854. ROȘII CU CARNE DE VITĂ

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I     | kg  | 0,800                         |                                     |
| — untură sau ulei *)           | kg  | 0,150                         | — carne 45 g                        |
|                                | kg  | 0,150                         | — roșii cu sos 250 g                |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 2,700                         |                                     |
|                                | kg  | 1,350                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,030                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                        | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapă, usturoi și sare. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece și pastă de tomate. Se completează lichidul necesar fierberii cu apă fiartă (2 l) și se continuă fierberea, 2 ore. Roșiile se așază într-o tavă cu untură sau ulei (50 g) și puțină apă (50 ml) și se introduc la cuptor, timp de 10 minute. Când carnea este fiartă, se adaugă roșii, piper, zahăr și se continuă fierberea 5—10 minute, la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 855. ROSBRAT CU LEGUME (ARDELENESC)

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vrăbioară de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — morcovi                   | kg  | 0,200                         | — carne 70 g                        |
| — păstîrnac                 | kg  | 0,200                         | — cartofi 120 g                     |
| — țelină rădăcină           | kg  | 0,100                         | — sos și legume 90 g                |
| — ardei gras                | kg  | 0,300                         | — smîntînă 20 g                     |
| — făină                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,600                         |                                     |
| — cartofi                   | kg  | 2,000                         |                                     |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin roșu                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — supă de oase *)           | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Morcovii, țelina, păstîrnacul, ceapa, ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii subțiri (julien). Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Roșiile se spală și se taie jumătăți.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în ulei (50 g) cu 50 g supă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa cu 100 g supă, se adaugă pastă de tomate, supă (1,250 kg), sare, piper și se fierb 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste carne și se continuă fierberea. Morcovii, țelina și păstîrnacul se înăbușă în 100 g ulei cu 100 g supă, apoi se adaugă peste carne și se continuă fierberea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă ardei gras, roșii și se fierb împreună încă 10 minute. Spre sfîrșit se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu legume, sos și garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra și smîntînă. Se servește cald.

## 856. RULOU DIN CARNE DE VITĂ UMPLUT CU MACAROANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb circa 15 minute, se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se taie bucăți de 2—3 cm lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Șunca presată se taie fișii subțiri (julien). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Macaroanele se amestecă cu ouă, șuncă, piper și sare. Cu această compoziție se umplu bucățile de carne care se rulează și se prind cu scobitori. Rulourile obținute se așază într-o tavă cu 50 g ulei și 50 g supă și se înăbușă la cuptor 30—40 minute. Separat în 50 g ulei și 50 g supă se înăbușă ceapă, morcovi, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, supă (circa 400 g), foi de dafin, sare, muștar și se fierb circa 20 minute. Sosul rezultat se pasează peste rulouri și se fierb 10 minute, adăugând smântină și spre sfârșit vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 857. ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în ulei, cu puțină supă de oase (100 g), se scot separat. În jiul format, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, supă de oase, zahăr, muștar, piper, sare, smântină și se fierb circa 10 minute. Șnițelele se adaugă în sos și se fierb împreună circa o oră.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, diferite garnituri din legume, pilaf și altele. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 1,000                         | — rulou umplut 120 g                |
| — macaroane                                                  | kg  | 0,150                         | — sos 100 g                         |
| — șuncă presată                                              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — muștar                                                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină                                                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — foi de dafin                                               | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — carne 55 g                        |
| — făină                                                      | kg  | 0,100                         | — sos 150 g                         |
| — muștar                                                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                                                      | kg  | 0,040                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină                                                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 1,500                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 858. ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU CEAPĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — carne 55 g                        |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 1,500                         | — sos cu ceapă 100 g                |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,600                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                                        | kg  | 0,004                         |                                     |
| — foi de dafin                                               | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în 75 g ulei cu puțină supă (75 g) și se scot separat. Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu puțină supă (75 g), se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, piper, foi de dafin, sare, supă de oase (circa 1,300 kg) și se fierb circa 10 minute. Sosul se strecoară peste carne și se fierb împreună circa o oră. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, pilaf, diferite garnituri din legume. Se servește cald.

## 859. ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — carne 55 g                        |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,300                         | — orez 100 g                        |
| — boia de ardei dulce                                        | kg  | 0,005                         | — sos 50 g                          |
| — făină                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ardei gras                                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — orez                                                       | kg  | 0,350                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se spală, se curăță, se spală și se taie fișii subțiri (julien). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă, se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei și supă (circa 500 g), se fierb 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste șnițele și se fierb împreună 30—40 minute, se adaugă ardei gras, sare și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Separat din orez, ulei (50 g), supa rămasă și sare se prepară garnitura de orez.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 860. ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU SOS DE ARDEI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie fișii subțiri (julien). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în ulei cu 100 g supă și se scot separat. În jiul rămas se înăbușă ceapa și ardeiul gras. Se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, chimen, piper, sare, usturoi, supă de oase și se fierb 20—30 minute. Sosul obținut se pasează peste șnițele și se fierb împreună circa o oră. Spre sfârșit se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez ș.a. Se servește cald.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,850                         | — carne 55 g                        |
| — supă de oase *)                                            | kg  | 1,000                         | — cartofi 120 g                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,400                         | — sos 100 g                         |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                                        | kg  | 0,005                         |                                     |
| — chimen                                                     | kg  | 0,003                         |                                     |
| — usturoi                                                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — cartofi                                                    | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ardei gras                                                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper boabe                                                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se prela rețeta respectivă.

## 861. ȘNIȚEL NATUR CEHOSLOVAC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Roșiile se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în 100 g ulei cu puțină supă (100 g) și se scot separat. Se prepară sos din 50 g ulei, făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase, sare, piper, cimbru, chimen, jiul de la carne și smântână. Se fierbe circa 15 minute. Se strecoară peste carne și se mai fierbe circa 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de roșii. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ș.a. Se servește cald.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vrăbioară de vită fără os | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         | — sos 50 g                          |
| — făină                     | kg  | 0,100                         | — roșii 30 g                        |
| — pastă de tomate           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântână                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper boabe               | kg  | 0,001                         |                                     |
| — chimen                    | kg  | 0,002                         |                                     |
| — roșii proaspete           | kg  | 0,350                         |                                     |
| — cimbru                    | kg  | 0,001                         |                                     |
| — supă de oase *)           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — vin alb                   | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 862. ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE VITĂ

| Materii prime                               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os |     |                               | <b>55 g</b>                         |
| (pulpă și spată)                            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — făină                                     | kg  | 0,070                         |                                     |
| — ouă                                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pesmet                                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat                             | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                      | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat, se sarează și se condimentează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat bine pentru omogenizare. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, diferite garnituri din legume și altele. Se servește cald.

## 863. ȘNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE VITĂ

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os | kg  | 0,500                         | <b>60 g</b>                         |
| — făină                    | kg  | 0,070                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,010                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul de vită se spală, se taie în 10 bucăți, se bat, se sarează și se condimentează cu piper. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un castron și se bat bine. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină și ou bătut și se prăjesc în ulei încins.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite din legume, cartofi ș.a. Se servește cald.

## 864. ȘNIȚEL UMPLUT (TIROLEZ)

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită         | kg  | 1,000                         |                                     |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,325                         | — <b>șnițel</b>                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         | <b>100 g</b>                        |
| — ouă                      | kg  | 0,100                         | — <b>cartofi</b>                    |
| — făină                    | kg  | 0,050                         | <b>120 g</b>                        |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         | — <b>sos</b>                        |
| — morcovi                  | kg  | 0,100                         | <b>70 g</b>                         |
| — pătrunjel rădăcină       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântână                 | kg  | 0,300                         |                                     |
| — muștar                   | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 0,800                         |                                     |
| — foi de dafin             | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,050                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Carnea se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ouă fierte, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu fileurile de antricot, se rulează, se prind cu scobitori. Rulourile obținute se așază într-un vas cu ulei (100 g) și supă (100 g) și se înăbușă, acoperit. Separat, în alt vas cu 50 g ulei și 100 g supă se înăbușă ceapă, morcovi, pătrunjelul rădăcină. Se adaugă făina dizolvată

\*) se preia rețeta respectivă.



în 50 ml apă rece și supă (circa 600 g), sare, muștar, foi de dafin și se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează peste rulouri și se fierb împreună 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă smântină.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### 865. SOTE DIN CREIER DE VITĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Creierul se curăță de pielă, într-un vas cu apă rece, se spală, se ține 20 minute în apă cu sare și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Bucățile de creier se înăbușă în ulei (75 g) cu 100 g supă. Separat, se înăbușă ceapa în 75 g ulei cu 100 g supă. Se adaugă făina dizolvată în puțină apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă necesară fierberii (circa 200 g), sare, piper și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se adaugă peste bucățile de creier, se fierb împreună 10 minute, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### 866. SOTE DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală. Ceapa se curăță, se spală; 100 g se taie mărunt, restul se lasă întreagă. Morcovii se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Lămâia se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi și ceapa netăiată. Când carnea este fiartă, se scoate din supă, se lasă să se răcească și se taie felii subțiri (julien). Ceapa tăiată mărunt (100 g) se înăbușă în ulei cu 100 g supă în care a fiert carnea, se adaugă carnea tăiată, făină dizolvată în 100 ml apă rece, supă (200—300 g) piper, sare, smântină și se fierb circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămâie. Se poate servi și cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez, ciuperci ș.a. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — creier          | kg  | 1,000                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 0,400                         | — creier                            |
| — pastă de tomate | kg  | 0,050                         | 60 g                                |
| — ceapă           | kg  | 0,300                         | — sos                               |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | 60 g                                |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,800                         | — carne                             |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,150                         | 45 g                                |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,100                         | — sos                               |
| — făină                                                      | kg  | 0,100                         | 100 g                               |
| — smântină                                                   | kg  | 0,200                         | — cartofi                           |
| — cartofi                                                    | kg  | 2,000                         | 120 g                               |
| — ulei                                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,30                          |                                     |
| — lămâie                                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,002                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți mici. Costița afumată se taie mărunț. Arpagicul se opărește și se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Morcovii se curăță, se spală, se taie forme rotunde cu cuțit special. Usturoiul se curăță și se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală și se taie felii.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă și se scot separat. Ciupercile și costița se înăbușă în 50 g ulei și cu 50 ml apă. Separat, se înăbușă morcovii și arpagicul cu 50 g ulei și puțină apă (100 ml). Bucățile de carne se fierb în sosul brun, când sînt aproape fierte se adaugă arpagic, morcovi și ciupercile cu costiță, roșii, sare, piper, usturoi și se fierb împreună 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sos brun *)              | kg  | 0,700                         |                                     |
| — costiță afumată          | kg  | 0,350                         | — sos<br>100 g                      |
| — arpagic                  | kg  | 0,800                         | — legume<br>110 g                   |
| — ciuperci proaspete       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                  | kg  | 0,400                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,015                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 868. SOTE DIN CARNE DE VITĂ „STROGANOFF“

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie fișii subțiri de 1—2 cm și se sarează. Usturoiul și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g ulei cu puțină supă (100 g) și se scot separat. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu puțină supă (50 g). Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, boia, piper, sare, supă (circa 1,300 kg). Sosul se strecoară peste carne, se adaugă usturoi și se continuă fierberea. Ciupercile se înăbușă separat în unt, se adaugă peste carne cînd aceasta este aproape fiartă. Se mai adaugă muștar, smîntînă (100 g), se fierb 10—15 minute și spre sfîrșit, se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde și smîntînă deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de vită (bucăți rezulate după porționare) | kg  | 1,000                         | — carne<br>55 g                     |
| — ulei                                             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ciuperci proaspete                               | kg  | 0,800                         | — cartofi<br>120 g                  |
| — sau conservă                                     | kg  | 0,400                         | — sos și<br>ciuperci<br>100 g       |
| — pastă de tomate                                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă                                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                                          | kg  | 2,000                         |                                     |
| — făină                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — muștar                                           | kg  | 0,075                         |                                     |
| — usturoi                                          | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt                                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin                                     | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — piper măcinat                                    | kg  | 0,002                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — supă de oase *)                                  | kg  | 1,500                         |                                     |
| — vin alb                                          | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                                             | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 869. SPANAC CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opărește, se scurge de apă și se taie bucăți mari. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește și se îndepărtează apa. Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămâia se spală; 50 g se taie felii subțiri și din 50 g se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în ulei cu 150 ml apă, împreună cu ceapa. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, usturoi, sare, cantitatea de apă necesară fierberii și se fierbe circa 30 minute. Când carnea este aproape fiartă se adaugă spanacul, continuând fierberea circa 20 minute. Înainte de a se retrage de pe foc se adaugă piper și suc de lămâie.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în legumieră cu decor din felii de lămâie. Se servește cald.

## 870. STUFAT CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Usturoiul și ceapa verde se curăță, se spală și se taie bucăți de 4—5 cm. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă împreună cu ceapă în ulei (75 g) și puțină supă (100 g). Se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei dulce, sare, piper, circa 1 kg supă și se fierbe. Separat în alt vas se înăbușă ceapa verde și usturoiul verde în 75 g ulei și puțină supă (100 g), se adaugă peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 15 minute. La sfârșit, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit   |
|----------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne 45 g<br>— spanac și sos 200 g |
| — spanac                   | kg  | 2,700                         |                                       |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                       |
| — ceapă                    | kg  | 0,300                         |                                       |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                       |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                       |
| — lămâie                   | kg  | 0,100                         |                                       |
| — usturoi                  | kg  | 0,020                         |                                       |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                         |                                       |
| — sare                     | kg  | 0,30                          |                                       |

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit   |
|----------------------------|-----|-------------------------------|---------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne 45 g<br>— legume și sos 200 g |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         |                                       |
| — ceapă verde              | kg  | 1,800                         |                                       |
| — usturoi verde            | kg  | 0,250                         |                                       |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                       |
| — făină                    | kg  | 0,100                         |                                       |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                       |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                       |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,002                         |                                       |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                       |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,200                         |                                       |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                       |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii pe lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în 50 g ulei și 100 g supă de oase, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă necesară fierberii (circa 1 kg), sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Țelina se înăbușă separat în 100 g ulei, se adaugă treptat circa 400 g supă și se continuă înăbușirea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă țelină și roșii și se mai fierb circa 10 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         | — carne 45 g                        |
| — țelină rădăcină          | kg  | 2,500                         | — țelină 100 g                      |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                         | — sos 100 g                         |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii conservă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase *)          | kg  | 1,500                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 872. TOCANĂ BULGĂREASCĂ CU CARNE DE VITĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie în bucăți (cite 3—4 la porție). Slănina afumată se taie în bucăți mici. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardei grași se spală, se curăță și se taie fișii subțiri. Roșiile se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în untură sau ulei împreună cu ceapa adăugând treptat și supă (150 g). Se adaugă boia de ardei, piper, sare, supă (circa 350 g), se continuă fierberea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă orezul, circa 700 g supă, slănină, ardei gras și roșii. Se introduce vasul la cuptor circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,800                         | — carne 45 g                        |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         | — legume și sos 200 g               |
| — slănină afumată          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ardei gras               | kg  | 0,400                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 1,000                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — supă de oase **)         | kg  | 1,200                         |                                     |
| — boia de ardei iute       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I     | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g                     |
| — untură sau ulei *)           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,800                         |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,002                         | — sos<br>150 g                      |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         | — mămăliguță<br>200 g               |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,450                         |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — foi de dafin                 | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |
| <i>pentru măămăliguță</i>      |     |                               |                                     |
| — mălai extra                  | kg  | 0,600                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie fișii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Mălaiul se cerne.

## Tehnica preparării

Carnea se sarează, se înăbușă cu ceapă, în untură sau ulei adăugînd apă (150 ml). Se adaugă usturoi, foi de dafin, sare, boia de ardei, ardei gras, piper, cimbru și apă (circa 2 l). Se fierbe 15—20 minute cu vasul acoperit, se adaugă pasta de tomate, roșii și se continuă fierberea circa 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin. Se prepară măămăliguță prăjită din mălai, apă (2,5 l) și sare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră cu pătrunjel verde deasupra și măămăliguță. Se servește cald.

## 874. TOCANĂ DIN CARNE DE VITĂ CU SMÎNTÎNĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         | — carne<br>45 g                     |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,600                         | — cartofi și sos<br>190 g           |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smîntînă                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — chimen                   |     | 0,004                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — supă de oase **)         | kg  | 1,200                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă

## Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu puțină supă (150 g), adăugată treptat. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, chimen, piper, sare, supă (circa 1 kg) și se fierbe circa o oră. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntînă.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, însoțit de garnitură din cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 875. TOCANĂ MACELĂREASCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie în bucăți (cîte 3—4 la o porție) și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie fișii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Costița afumată se taie în fișii subțiri.

#### Tehnica preparării

În 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se înăbușă carnea de vită și apoi se adaugă carnea de porc, împreună cu ceapa; după înăbușire se adaugă usturoi, cimbru, sare, piper și costiță afumată, pasta de tomate și supă de oase, se lasă să fiarbă circa 60 minute. Spre sfîrșit, se adaugă și vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,350                         |                                     |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,500                         | — carne 45 g                        |
| — untură                   | kg  | 0,150                         | — sos 100 g                         |
| sau ulei *)                | kg  | 0,150                         | — cartofi 200 g                     |
| — supă de oase **)         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — cartofi natur **)        | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — costiță afumată          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,650                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preiau rețetele respective.

## 876. TOCANĂ MARINĂREASCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie în bucăți (cîte 3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ficatul se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă, împreună cu 100 g ceapă. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pesmetul se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în untură sau ulei împreună cu 400 g ceapă, adăugînd treptat și 200 g supă. Se adaugă pasta de tomate, boia de ardei, sare, piper, supă (1 kg). Găluștele de ficat se prepară astfel: ficatul tocat împreună cu ceapa se amestecă cu ouă și pesmet; din această compoziție se formează găluște cu lingurița, se fierb în apă clocotită cu sare, se scot cu o strecurătoare și se adaugă în tocană, cînd carnea este fiartă, împreună cu oțet și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se fierb 5 minute împreună.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I     | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ficat de vită pentru găluște | kg  | 0,350                         | — carne 45 g                        |
| — supă de oase **)             | kg  | 1,200                         | — cartofi, găluște și sos 250 g     |
| — untură                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| sau ulei *)                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ouă                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,500                         |                                     |
| — cartofi                      | kg  | 2,000                         |                                     |
| — oțet 9°                      | l   | 0,020                         |                                     |
| — pesmet                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie fișii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute și se trec prin jet de apă rece. Se mențin la cald. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu puțină supă (100 g) adăugată treptat. Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, sare, piper, supă (100 g) și se continuă fierberea. Carnea de minzat și vită se înăbușă în 75 g untură cu 100 g supă, se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă carnea de porc și se adaugă împreună cu carnea de minzat și vită în sos; se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii, se fierb împreună circa 1 oră. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smintină, muștar, foi de dafin și se mai fierb încă 20 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit      |
|------------------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I   | kg  | 0,200                         | — carne 45 g<br>— macaroane și sos 250 g |
| — carne de minzat calitate I | kg  | 0,250                         |                                          |
| — carne de porc calitate I   | kg  | 0,350                         |                                          |
| — ceapă                      | kg  | 0,750                         |                                          |
| — untură                     | kg  | 0,150                         |                                          |
| — sau ulei *)                | kg  | 0,150                         |                                          |
| — piper măcinat              | kg  | 0,002                         |                                          |
| — pastă de tomate            | kg  | 0,050                         |                                          |
| — smintină                   | kg  | 0,200                         |                                          |
| — făină                      | kg  | 0,030                         |                                          |
| — macaroane                  | kg  | 0,500                         |                                          |
| — supă de oase **)           | kg  | 1,200                         |                                          |
| — boia de ardei dulce        | kg  | 0,002                         |                                          |
| — vin alb                    | l   | 0,100                         |                                          |
| — pătrunjel verde            | kg  | 0,030                         |                                          |
| — foi de dafin               | kg  | 0,00025                       |                                          |
| — muștar                     | kg  | 0,050                         |                                          |
| — sare                       | kg  | 0,030                         |                                          |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă

## 878. TOCANĂ NAȚIONALĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se taie (cite 3—4 bucăți la o porție). Ceapa se curăță, se spală, și se taie felii. Ardei grași se spală, se curăță și se taie fișii subțiri. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Usturoiul se curăță și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu puțină supă (circa 200 g), adăugată treptat, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, sare și se continuă fierberea. Se adaugă cimbru, usturoi, piper, ardei gras, roșii, supă (circa 1 kg). Cînd carnea este fiartă, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu cartofi natur, mămăliguță și alte garnituri. După preferințe se poate adăuga ardei iute tăiat. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I     | kg  | 0,800                         | — carne 45 g<br>— sos 130 g         |
| — ceapă                        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — untură                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sau ulei *)                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,040                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 1,650<br>0,820                |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,350                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — mărar verde                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase **)             | kg  | 1,200                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă

## 879. TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală și se taie în bucăți (cîte 3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în untură sau ulei împreună cu ceapa, adăugînd treptat puțină supă (200 g). Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, cimbru, piper, sare și 1 kg supă și se fierb împreună. Cînd carnea este fiartă se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi și cu diferite garnituri din paste făinoase și cu mămăliguță.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,750                         | — carne 45 g                        |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         | — cartofi și sos 280 g              |
| — supă de oase **)         | kg  | 1,200                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 2,000                         |                                     |
| — vin alb                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,003                         |                                     |
| — boia de ardei iute       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă

## 880. TOCANĂ ȚĂRĂNEASCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți, (cîte 3—4 la o porție). Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie în fișii subțiri. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare, împreună cu ardeii grași. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert în apă rece. După primele clocote, se schimbă apa și se înlocuiește tot cu apă clocotită, în care s-a introdus sare. Carnea se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu 200 g supă adăugată treptat. Se adaugă pastă de tomate, supă (1 kg), usturoi, cimbru, piper, sare și se fierb circa 1 oră. Fasolea fiartă se adaugă la tocană, cînd carnea este aproape fiartă și se fierb împreună 10—15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, ardei gras și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,150                         | — carne 45 g                        |
| — ceapă                    | kg  | 0,750                         | — legume și sos 270 g               |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,030                         |                                     |
| — fasole boabe             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                  | kg  | 1,500                         |                                     |
| — ardei gras               | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — supă de oase **)         | kg  | 1,200                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă



## 881. TURNEDOU CU CONOPIDĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Piineea albă se curăță de coajă și se taie în 10 felii. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Conopida se curăță, se desface buchețele și se ține 20 minute în apă cu sare. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare și lapte. Bucățile de mușchi se frig în tigaie în 75 g ulei. Separat, se prăjesc feliile de piine în 75 g ulei și se aranjează pe un platou de inox. Pe fiecare felie (cruton) de piine se montează câte o bucată de mușchi, deasupra conopidă și se toarnă sos alb. Se presară cu cașcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte. Se servește cald.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de vită | kg  | 1,050                         |                                     |
| — piine albă     | kg  | 0,400                         | — carne                             |
| — ulei           | kg  | 0,150                         | 70 g                                |
| — conopidă       | kg  | 1,500                         | — cono-<br>pidă                     |
| — lapte          | l   | 0,200                         | 70 g                                |
| — sos alb *)     | kg  | 1,000                         | — sos                               |
| — cașcaval       | kg  | 0,100                         | 100 g                               |
| — sare           | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 882. TUSLAMA POPULARĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Amestecul pentru ciorbă de burtă se curăță, se opărește și se spală. Usturoiul se curăță; jumătate din cantitate se pisează cu sare, iar restul se oprește separat pentru fiert. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin. Morcovii se spală.

#### Tehnica preparării

Amestecul pentru ciorbă de burtă se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă usturoi (25 g) și se fierbe 5—6 ore în funcție de textura cărnii. După fierbere, picioarele și burta se scot într-un vas, se lasă să se răcească. Carnea de pe picioarele de vită se dezosează, se taie împreună cu burta în bucăți pătrate. Peste carne se pune supă strecurată (circa 1,5 kg) și se fierb circa 30 minute. Se adaugă usturoi pisat amestecat cu supă (100 g). Hreanul se amestecă cu supă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie, iar sosul de hrean în sosieră. Se servește cald.

| Materii prime                                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — amestec pentru ciorbă de burtă tip dobrogeană | kg  | 2,500                         | — carne                             |
| — usturoi                                       | kg  | 0,050                         | fără os                             |
| — hrean                                         | kg  | 0,200                         | 100 g                               |
| — sare                                          | kg  | 0,030                         | — sos                               |
|                                                 |     |                               | 150 g                               |

## 883. VARZĂ CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se opărește, se spală cu apă rece, se porționează (1—2 bucăți la o porție). Varza se curăță de cotoare, se spală, se taie fișii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie sferturi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei, cu 100 ml apă adăugată treptat, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, varză, piper, ardei gras, cimbru, sare și circa 500 ml apă fiartă. Se amestecă, continuând înăbușirea timp de 30 minute. Într-un vas se așază un rând de varză, carnea porționată, se acoperă cu restul de varză, se acoperă cu apă și se introduce la cuptor, să fiarbă circa 2 ore. Spre sfârșitul fierberii se adaugă roșii și mărar.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cap de piept de vită cu os   | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură sau ulei *)           | kg  | 0,150                         | — carne cu os 60 g                  |
| — varză albă murată căpățină   | kg  | 4,500                         | — varză 250 g                       |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 1,000                         |                                     |
|                                | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — mărar verde                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe                  | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) numai cind nu există untură.

## 884. VINETE CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunț. Vinetele se curăță de coajă, se spală, se taie bucăți de 4 cm lungime și 3 cm grosime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă în 75 g ulei cu puțină apă (75 ml) și se scoate în alt vas. În jiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, sare, piper și se continuă înăbușirea circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se fierb în continuare. Vinetele se înăbușă în 75 g ulei cu puțină apă (75 ml), se așază în vasul cu carne și sos, se adaugă usturoi și roșii, continuând fierberea circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                         |                                     |
| — vinete                   | kg  | 2,000                         | — carne 45 g                        |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         | — vinete 120 g                      |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                         | — sos 100 g                         |
| — făină                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pastă de tomate          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — roșii proaspete          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — usturoi                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,075                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                         |                                     |

## 885. VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU FASOLE VERDE

## PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vrăbioară de vită fără os | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         | — carne 70 g                        |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                         | — fasole 100 g                      |
| — mărar verde               | kg  | 0,050                         | — sos 100 g                         |
| — fasole verde conservă     | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                     | kg  | 0,020                         |                                     |
| — smântină                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — boia de ardei dulce       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — supă de oase *)           | kg  | 1,200                         |                                     |
| — vin alb                   | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## Operații pregătitoare :

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne.

## Tehnica preparării :

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) se înăbușă în 75 g ulei cu puțină supă (100 g) adăugată treptat și se scot separat. Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu supă de oase (100 g), se adaugă făina (50 g) dizolvată în 50 ml apă, boia de ardei, supă de oase (circa 1 kg), piper, sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se continuă fierberea circa 60 minute, adăugând zahăr, fasole verde, jumătate din cantitatea de mărar verde, iar spre sfârșitul fierberii vin.

## Prezentarea și servirea :

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra și smântină. Se servește cald.

## 886. VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU SOS DE BERE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vrăbioară de vită | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ceapă             | kg  | 0,500                         | — carne 70 g                        |
| — făină             | kg  | 0,050                         | — cartofi 120 g                     |
| — usturoi           | kg  | 0,020                         | — sos 90 g                          |
| — morcovi           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cimbru            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — supă de oase *)   | kg  | 1,500                         |                                     |
| — piper măcinat     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pastă de tomate   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — bere blondă       | l   | 0,500                         |                                     |
| — cartofi           | kg  | 2,000                         |                                     |
| — oțet 9°           | l   | 0,015                         |                                     |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul verde și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă. Ceapa, morcovii și usturoiul se înăbușă în 100 g ulei cu 100 g supă. Se adaugă pastă de tomate, cimbru, sare, piper, oțet și supă (circa 1,300 g) și se fierb 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste carne și se fierb împreună adăugând spre sfârșit, bere.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu diferite alte garnituri din cartofi, orez, paste făinoase ș. a. Se servește cald.

## b. PREPARATE CU CARNE DE VIȚEL

### 887. ANTRICOT DE VIȚEL PANE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se zvîntă, se porționează în 10 bucăți (fiecare bucată să aibă os); se taie osul în așa fel încît să rămînă 4—5 cm de os, se curăță de tendoane, iar ultima porțiune de 2 cm din os se răzuie (desprinde) astfel ca osul să rămînă alb. Bucățile de carne se bat puțin și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și pesmet, astfel încît capătul osului să rămînă curat. Se prăjesc în ulei.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

### 888. BAME CU CARNE DE VIȚEL

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Bamele se curăță, se spală și se opăresc în apă cu oțet. Lămîia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Carnea și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supă de oase și se fierb circa 40 minute. Se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, pastă de tomate și se fierb încă 15 minute. Se adaugă bame, roșii și se mai fierb circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie cu rondele de lămîie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități cu os (antricot) | kg  | 1,000                         | — antricot 80 g                     |
| — făină                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                                          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pesmet                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                                         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitate I cu os | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ulei                            | kg  | 0,150                         | — carne cu os 65 g                  |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         | — bame cu sos 160 g                 |
| — paste de tomate                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — bame proaspete                  | kg  | 1,200                         |                                     |
| — sau conservă                    | kg  | 0,600                         |                                     |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămîie                          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)                 | kg  | 1,500                         |                                     |
| — oțet 9°                         | l   | 0,010                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Cartofii se spală, se curăță, se spală. Când se folosește piine albă, se înmoaie și se stoarce de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală, se opărește și se taie mai mare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu cartofi rași sau piine, ouă, sare, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se porționează 30 bucăți egale, se modelează folosind făină în forme rotunde de chiftelute, care se prăjesc în ulei. Făina dizolvată în 50 ml apă rece se adaugă în ulei cu supă și se fierb 30 de minute. Sosul format se strecoară peste chiftelute, se adaugă smântină, sare, mărar și se mai fierb încă 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialitate fără os (spată) | kg  | 0,550                         | — chiftelute (3 bucăți) 90 g        |
| — ceapă                                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cartofi                                     | kg  | 0,550                         | — sos 140 g                         |
| — sau piine albă                              | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ouă                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pentru sos                                  |     |                               |                                     |
| — făină                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)                             | kg  | 1,250                         |                                     |
| — smântină                                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin alb                                     | l   | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 890. CIOLAN DE VIȚEL (OSOBUCO MILANEZ)

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opărește și se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi. Roșiile se spală ; 300 g se taie jumătăți, iar restul se taie sferturi. Orezul se alege de impurități și se spală. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Sosul tomat și supa de oase se prepară folosind rețetele respective.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă circa 1,5 kg supă de oase și se fierb pînă ce lichidul scade. Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă împreună cu roșii tăiate sferturi și sosul tomat peste bucățile de carne. Se continuă fierberea. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă roșiile tăiate jumătăți, apoi vin. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă 750 g supă și se introduc la cuptor într-un vas acoperit, timp de 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de pilaf, cu pătrunjel verde deasupra și cașcaval ras. Se servește cald.

| Materii prime                              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitate I cu os (ciolan) | kg  | 3,000                         | — ciolan 200 g                      |
| — ulei                                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt                                      | kg  | 0,050                         | — pilaf 100 g                       |
| — morcovi                                  | kg  | 0,400                         |                                     |
| — țelină rădăcină                          | kg  | 0,200                         | — sos 80 g                          |
| — pătrunjel rădăcină                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — roșii                                    | kg  | 1,200                         |                                     |
| — orez                                     | kg  | 0,350                         |                                     |
| — sos tomat *)                             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — supă de oase *)                          | kg  | 2,250                         |                                     |
| — cașcaval                                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                                  | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\* se preiau rețetele respective.

## 891. CIOLAN DE VIȚEL CU SOS PAPRICAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opărește și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fișii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, apoi se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, circa 1 l apă, boia și sare. Sosul format se adaugă peste bucățile de carne, se completează cu cantitatea de apă necesară, se fierb 45 de minute. Se adaugă roșii, ardei gras și se fierb încă 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântină.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitatea I cu os (ciolan) | kg  | 3,000                         | — ciolan 200 g                      |
| — ceapă                                     | kg  | 0,400                         | — cartofi și sos 200 g              |
| — ulei                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — roșii proaspete                           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — smântină                                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ardei gras                                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                                   | kg  | 2,000                         |                                     |
| — boia de ardei dulce                       | kg  | 0,005                         |                                     |
| — pătrunjel verde                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                      | kg  | 0,030                         |                                     |

## 892. CIOLAN DE VIȚEL RASOL CU HREAN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opăresc și se spală. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă și morcovi și se fierb 90 minute. După ce rasolul a fiert, supa se strecoară. Morcovii se taie cuburi. Hreanul se amestecă cu oțet, 50 g supă și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de morcovi fierți, cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra și hrean separat, în sosieră. Se servește cald.

| Materii prime                               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitatea I cu os (ciolan) | kg  | 3,000                         | — ciolan 200 g                      |
| — cartofi                                   | kg  | 2,000                         | — legume 150 g                      |
| — ceapă                                     | gk  | 0,100                         | — hrean 35 g                        |
| — morcovi                                   | kg  | 0,600                         |                                     |
| — pătrunjel verde                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — hrean                                     | kg  | 0,400                         |                                     |
| — oțet 9°                                   | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare                                      | kg  | 0,030                         |                                     |

## 893. DOVLECEI CU CARNE DE VIȚEL

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de vițel se spală și se porționează. Dovleceii proaspeți se curăță de coajă și se taie bucăți. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Sosul tomat și supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă cantitatea de supă rămasă și se continuă fierberea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă sos tomat, dovlecei, roșii, piper și se fierb împreună circa 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitate I cu os | kg  | 1,000                         | — carne cu os                       |
| — dovlecei proaspeți              | kg  | 2,500                         | 65 g                                |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,400                         | — dovlecei                          |
| sau conservă                      | kg  | 0,200                         | 120 g                               |
| — ulei                            | kg  | 0,100                         | — sos                               |
| — sos tomat *)                    | kg  | 0,800                         | 80 g                                |
| — supă de oase *)                 | kg  | 0,500                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 894. ESCALOP DE VIȚEL CU CIUPERCI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase și sosul brun se prepară folosind rețetele respective. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei pe ambele părți, apoi se adaugă în vasul cu sos brun și supă de oase și se fierb la foc moderat. Ciupercile se înăbușă în unt și se adaugă în sosul cu carne. Se fierb încă 10 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | — escalop                           |
| — ulei                                        | kg  | 0,100                         | 70 g                                |
| — făină                                       | kg  | 0,050                         | — sos cu ciuperci                   |
| — ciuperci proaspete                          | kg  | 0,800                         | 100 g                               |
| sau conservă                                  | kg  | 0,400                         |                                     |
| — unt                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                                     | l   | 0,100                         |                                     |
| — sos brun *)                                 | kg  | 0,500                         |                                     |
| — supă de oase *)                             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — pătrunjel verde                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Morcovii și cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie cuburi. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie cuburi. Ficatul de vițel se spală și se taie cuburi. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid și se spală. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Carnea se scoate separat și în iul format se adaugă 25 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 700 ml apă fiartă și se fierb 10 minute. Sosul rezultat se strecoară peste bucățile de carne. Ciupercile se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă și se adaugă la carne și sos. Se fierb împreună 15—20 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin. Morcovii, cartofii fierți și mazărea se stropesc cu 50 g unt topit. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă supă de oase și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, timp de 20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume (morcovi, cartofi, mazăre) și pilaf, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 1,000                         | — carne, ficat și ciuperci 100 g    |
| — făină                                       | kg  | 0,075                         | — pilaf 50 g                        |
| — ulei                                        | kg  | 0,100                         | — legume 150 g                      |
| — mazăre conservă                             | kg  | 0,500                         | — sos 50 g                          |
| — morcovi                                     | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cartofi                                     | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ficat de vițel                              | kg  | 0,500                         |                                     |
| — orez                                        | kg  | 0,175                         |                                     |
| — vin alb                                     | l   | 0,100                         |                                     |
| — unt                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase *)                             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pătrunjel verde                             | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 896. ESCALOP DE VIȚEL CU CIUPERCII ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină și se înăbușă în ulei cu puțină apă. Ciupercile se înăbușă 50 g unt. Restul de făină (50 g) dizolvată cu 100 ml apă rece se adaugă în 50 g unt încălzit. Se adaugă smântină, circa 500 ml apă fiartă, piper, sare și se fierb pe foc moderat, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Sosul format se amestecă cu ciuperci, bucățile de carne și se mai fierb încă 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | — escalop 70 g                      |
| — ulei                                        | kg  | 0,100                         | — ciuperci cu sos 100 g             |
| — făină                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ciuperci proaspete sau conservă             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — smântină                                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — piper măcinat                               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — unt                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |



## 897. ESCALOP DE VIȚEL CU SOS DE VIN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Făina se cerne. Se prepară sosul brun, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Carnea se scoate separat și în grăsimea rămasă se adaugă apă fiartă (300 ml), sos brun și se fierbe circa 15 minute. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

## 898. FRICANDO DE VIȚEL A LA ȘTEFANIA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa, usturoiul, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se taie sferturi, se spală, se fierb și se toacă cu mașina. Carnea se spală și se sarează. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă, se adaugă morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină, usturoi, piper și sare și se introduce la cuptor. Cînd carnea este friptă, se scoate separat, se răcește și se porționează. În jiul rămas, se adaugă pastă de tomate, apă fiartă circa 300 ml și se fierb 10 minute. Sosul format se pasează peste bucățile de carne. Din cartofi, unt, lapte și sare se prepară pireul.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de ou deasupra și pireu de cartofi. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | — escalop<br>70 g                   |
| — ulei                                        | kg  | 0,100                         | — sos<br>100 g                      |
| — făină                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos brun *)                                 | kg  | 1,100                         |                                     |
| — ulei                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                                    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (fricando) | kg  | 1,100                         | — carne și ou<br>70 g               |
| — ulei                                           | kg  | 0,100                         | — pireu<br>100 g                    |
| — morcovi                                        | kg  | 0,100                         | — sos<br>50 g                       |
| — pătrunjel rădăcină                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                                        | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cartofi                                        | kg  | 1,500                         |                                     |
| — lapte                                          | l   | 0,250                         |                                     |
| — unt                                            | kg  | 0,030                         |                                     |
| — ouă                                            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate                                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                                  | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                           | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 felii rotunde, se bat și se sarează. Pîinea se curăță de coajă și se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, se adaugă apă fiartă (500 ml), piper, sare și se fierb înăbușit circa 20 minute. Se prepară ochiuri din ouă și 100 g ulei. Feliile de pîine se prăjesc în ulei (50 g). Pe fiecare felie, se așază cîte o bucată de carne și deasupra un ou ochi.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — făină                                       | kg  | 0,100                         | — cartofi 120 g                     |
| — ulei                                        | kg  | 0,250                         | — ouă și pîine 50 g                 |
| — pîine albă                                  | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cartofi                                     | kg  | 2,000                         |                                     |
| — ouă                                         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — piper măcinat                               | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 900. PACEA DIN PICIOARE DE VIȚEL

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Picioarele de vițel se curăță de tendoane, se spală, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează; jumătate din cantitatea de ceapă se taie mărunț. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Picioarele de vițel se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovii și ceapa și se continuă fierberea pînă ce carnea se desprinde de pe os; supa se degresează. Carnea se separă de oase și se taie bucăți. Ceapa tăiată mărunț se înăbușă în untură sau ulei cu 100 g supă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, oțet, supă (circa 1 kg) și se fierbe 20 de minute. Sosul rezultat se pasează, se adaugă gălbenușurile de ou, usturoiul amestecat cu 100 g supă și strecurat și se fierbe la foc moderat, 10—15 minute adăugînd și carnea.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitatea I (picioare) | kg  | 4,500                         | — carne fără os 100 g               |
| — morcovi                               | kg  | 0,200                         | — sos 150 g                         |
| — ceapă                                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură sau ulei *)                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă (3 gălbenușuri)                   | kg  | 0,075                         |                                     |
| — usturoi                               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — oțet 9°                               | l   | 0,025                         |                                     |
| — sare                                  | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 901. PIEPT DE VIȚEL UMPLUT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pieptul de vițel se spală, i se scot oasele și se desprinde de piele. Șuniță se taie cuburi. Piine albă se înmoaie în lapte și se stoarce. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii (jumătate din cantitatea de ceapă se taie mărunt). Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece; două bucăți se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ficatul se spală și se taie cuburi.

#### Tehnica preparării

Ceapa tăiată mărunt se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, apoi se răcește. Piinea se amestecă cu șuncă, ouă fierte, ouă crude, ceapă înăbușită, sare, piper, ficat de vițel și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umple pieptul de vițel, se coase, se așază într-o tavă cu 100 g ulei, se adaugă felii de ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, circa 100 ml apă și se frige la cuptor. După frigere se porționează (cîte 2 felii la o porție). Sosul rezultat de la frigere, se pasează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

| Materii prime                              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitatea I cu os (piept) | kg  | 1,360                         | — piept umplut<br>140 g             |
| — ficat de vițel                           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei                                     | kg  | 0,150                         | — sos<br>50 g                       |
| — piine albă                               | kg  | 0,500                         |                                     |
| — șuncă presată                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — lapte                                    | l   | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde                          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                            | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                     | kg  | 0,030                         |                                     |

## 902. PILAF CU CARNE DE VIȚEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se creștează. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb circa 30 minute. Bucățile de carne se scot separat, iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbușă în ulei, se adaugă cantitate dublă de supă, sare, piper și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitatea I cu os | kg  | 1,000                         | — carne cu os<br>65 g               |
| — ulei                             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                            | kg  | 0,200                         | — pilaf<br>150 g                    |
| — morcovi                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — orez                             | kg  | 0,550                         |                                     |
| — piper boabe                      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde                  | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare                             | kg  | 0,020                         |                                     |

## 903. PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VIȚEL

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) pentru împănat | kg  | 1,100                         | — carne 75 g                        |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,100                         | — cartofi 120 g                     |
| — țelină rădăcină                                            | kg  | 0,100                         | — sos 50 g                          |
| — usturoi                                                    | kg  | 0,030                         |                                     |
| — slănină                                                    | kg  | 0,175                         |                                     |
| — pentru sos și garnitură                                    |     |                               |                                     |
| — cartofi                                                    | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină                                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pastă de tomate                                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                                                      | kg  | 0,030                         |                                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                                                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                                                      | kg  | 0,010                         |                                     |
| — enibahar                                                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat                                              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie fișii (pentru împănat) și felii (pentru sos). Usturoiul se curăță și se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pulpă se spală și se împănează cu țelină, morcovi, slănină, usturoi. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Pulpă împănată se frige la cuptor într-o tavă cu ulei, circa 150 ml apă, morcovi, țelină, ceapă, piper, enibahar și sare. Carnea se rumenește pe ambele părți și se scoate într-un vas separat. În jiul rămas, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, 50 ml vin, apă fiartă (300 ml) și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste pulpă de vițel și se fierb pe foc mic 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă restul de vin și zahăr. Carnea se taie 2 felii la o porție.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 904. RAGUT DE VIȚEL CU SÓS DE LEGUME

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitate I |     |                               | — carne cu os 65 g                  |
| — cu os                     | kg  | 1,100                         | — legume 160 g                      |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         | — sos 50 g                          |
| — ceapă                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi                   | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cartofi                   | kg  | 0,400                         |                                     |
| — mazăre conservă           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — fasole verde conservă     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — dovlecei                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ardei gras                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — făină                     | kg  | 0,025                         |                                     |
| — roșii proaspete           | kg  | 0,400                         |                                     |
| — vin alb                   | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,040                         |                                     |
| — supă de oase *)           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, țelina și ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi și se spală. Roșiile se spală și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Supă de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supă de oase și se fierb la foc moderat 40 minute. Morcovii, ceapa, țelina și ardeii gras se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 500 ml apă fiartă, pastă de tomate, piper, sare și se fierb 15 minute. Apoi se amestecă cu fasole, mazăre, dovlecei, cartofi, se adaugă carne, deasupra se așază roșii și se fierb la cuptor circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

\*) se prela rețeta respectivă.

## 905. RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU CIUPERCI ȘI OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare :

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate și se sarează. Ciupercile se curăță, se spală și se taie. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne. Supa se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării :

Ciupercile se înăbușă în 25 g unt. Orezul și ceapa se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase, vin, piper, sare și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, circa 20 minute. Pilaful obținut se răcește și se amestecă cu ciuperci, pătrunjel verde și ouă. Cu această compoziție se umplu rulourile, se trec capetele rulourilor prin făină și se frig la cuptor într-o tavă unsă cu 50 g ulei și 50 ml apă, pe ambele părți. În 50 g unt încălzit, se adaugă făină (50 g) dizolvată cu 50 ml apă rece, 1,000 kg supă, smântină și se amestecă continuu. Sosul obținut se toarnă peste rulouri și se fierb circa 15 minute împreună. Mazărea se înăbușă în 25 g unt.

#### Prezentarea și servirea :

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mazăre sote, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | — rulou 130 g                       |
| — orez                                        | kg  | 0,150                         | — cartofi 120 g                     |
| — ciuperci proaspete                          | kg  | 0,250                         | — mazăre 30 g                       |
| — sau conservă                                | kg  | 0,125                         | — sos 100 g                         |
| — mazăre conservă                             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — făină                                       | kg  | 0,075                         |                                     |
| — cartofi                                     | kg  | 2,000                         |                                     |
| — smântină                                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — supă de oase *)                             | kg  | 1,400                         |                                     |
| — vin alb                                     | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 906. RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU CREIER ȘI OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare :

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece și se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea singelui. Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie mărunt, iar 100 g se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă. Orezul se alege de impurități și se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării :

Ceapa tăiată mărunt și orezul se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase, vin și se fierbe la cuptor 20

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | — rulou 130 g                       |
| — creier de vită                              | kg  | 0,250                         | — sos 100 g                         |
| — ulei                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                                       | kg  | 0,075                         |                                     |
| — orez                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb                                     | l   | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase *)                             | kg  | 1,400                         |                                     |
| — pastă de tomate                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

minute cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răcește. Creierul se fierbe, se răcește, se taie bucăți, se amestecă cu pilaf, sare, piper, ouă și pătrunjel verde. Compoziția se împarte pe cele 10 bucăți de carne, se rulează și se trec capetele rulourilor prin făină, apoi se introduc în cuptor într-o tavă cu 50 g ulei cu 100 ml apă și se frig pe ambele părți, se adaugă morcovi, ceapă și pătrunjel rădăcină și se fierb împreună. Se scot rulourile separat și jiul format se pasează, se adaugă pastă de tomate și

făina dizolvată cu 50 ml apă și 1 kg supă de oase. Sosul format se toarnă peste rulouri și se fierb circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

## 907. RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU FICĂȚEI DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ficatul de pui se spală și se taie cuburi. Orezul se alege de impurități și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Orezul și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase și se fierb la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răcește și se amestecă cu ficatul de pui înăbușit în 25 g unt, ouă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziția obținută se așază în cantități egale pe bucățile de carne, se rulează, se pudrează, capetele rulourilor se trec prin făină (25 g) și se frig pe ambele părți la cuptor, într-o tavă unsă cu 50 g ulei și 50 ml apă. Se prepară sos de smântină din 50 g unt, 50 g făină dizolvată în lapte, restul de supă de oase. Sosul obținut se toarnă peste rulouri și se fierb circa 10 minute. Mazărea se înăbușă în 25 g unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | — rulou 130 g                       |
| — ficat de pui                                | kg  | 0,250                         | — cartofi 120 g                     |
| — orez                                        | kg  | 0,150                         | — mazăre 30 g                       |
| — ulei                                        | kg  | 0,150                         | — sos 10 g                          |
| — piper măcinat                               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — făină                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi                                     | kg  | 2,000                         |                                     |
| — unt                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mazăre conservă                             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                                       | l   | 0,400                         |                                     |
| — supă de oase *)                             | kg  | 1,400                         |                                     |
| — ceapă                                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 908. RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU ȘUNCĂ ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate, se sarează. Șunca se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Orezul și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase și se fierb la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răcește, se amestecă cu șuncă, sare, piper, ouă și pătrunjel verde (jumătate din cantitate). Compoziția obținută se așază în cantitate egală pe bucățile de carne, se rulează: capetele rulourilor se trec prin făină (25 g). Rulourile se frig pe ambele părți la cuptor într-o tavă cu 50 g ulei și 50 ml apă. Se prepară un sos cu smântină din unt, 50 g făină dizolvată cu lapte, smântină și supă (600 g). Sosul obținut se toarnă peste rulouri și se fierb împreună, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități |     |                               |                                     |
| — fără os (pulpă)             | kg  | 1,100                         | — rulou                             |
| — șuncă fiartă                | kg  | 0,150                         | 130 g                               |
| — orez                        | kg  | 0,150                         | — cartofi                           |
| — ulei                        | kg  | 0,150                         | 120 g                               |
| — unt                         | kg  | 0,050                         | — sos                               |
| — făină                       | kg  | 0,075                         | 100 g                               |
| — smântină                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cartofi                     | kg  | 2,000                         |                                     |
| — piper măcinat               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — ouă                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                       | l   | 0,400                         |                                     |
| — pătrunjel verde             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)             | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ceapă                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                        | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 909. ȘNIȚEL CU CREIER

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Creierul se spală, se curăță de membrană într-un vas cu apă rece și se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea singelui. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Lămâia se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în ulei cu 100 g supă, se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase, vin și se fierb circa 15 minute. Morcovii și ceapa se fierb în apă cu sare. Când legumele sînt fierte, se adaugă oțet, foi de dafin, creier și se fierb 10 minute. Creierul se răcește în lichidul de fierbere, se taie bucăți, se așază peste șnițele, se adaugă piper și se fierb în vas acoperit la cuptor, 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități |     |                               |                                     |
| — fără os (pulpă)             | kg  | 0,850                         | — carne                             |
| — ulei                        | kg  | 0,150                         | 60 g                                |
| — făină                       | kg  | 0,050                         | — creier                            |
| — creier                      | kg  | 0,750                         | 50 g                                |
| — piper măcinat               | kg  | 0,002                         | — sos                               |
| — vin alb                     | l   | 0,100                         | 40 g                                |
| — cartofi                     | kg  | 2,000                         | — cartofi                           |
| — pătrunjel verde             | kg  | 0,040                         | 120 g                               |
| — lămâie                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — supă de oase *)             | kg  | 0,600                         |                                     |
| — sare                        | kg  | 0,020                         |                                     |
| — pentru fiert creierul       |     |                               |                                     |
| — ceapă                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — foi de dafin                | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — oțet 9°                     | l   | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 910. ȘNIȚEL NATUR DE VIȚEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 100 ml supă. Se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase și se fierb circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități |     |                               |                                     |
| — fără os (pulpă)             | kg  | 0,850                         | — <b>șnițel</b>                     |
| — făină                       | kg  | 0,080                         | <b>60 g</b>                         |
| — ulei                        | kg  | 0,100                         | — <b>sos</b>                        |
| — supă de oase *)             | kg  | 0,600                         | <b>40 g</b>                         |
| — sare                        | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 911. ȘNIȚEL PANE DE VIȚEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie felii subțiri, se bat și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri. Se servește cald.

| Materii prime                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități |     |                               |                                     |
| — fără os (pulpă)             | kg  | 0,500                         | — <b>șnițel</b>                     |
| — făină                       | kg  | 0,070                         | <b>pane</b>                         |
| — ouă                         | kg  | 0,150                         | <b>60 g</b>                         |
| — pesmet                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 912. ȘNIȚEL PARIZIAN DE VIȚEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri. Se servește cald.

| Materii prime                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități |     |                               |                                     |
| — fără os (pulpă)             | kg  | 0,500                         | — <b>șnițel</b>                     |
| — făină                       | kg  | 0,070                         | <b>parizian</b>                     |
| — ouă                         | kg  | 0,150                         | <b>55 g</b>                         |
| — ulei                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                        | kg  | 0,030                         |                                     |



## 913. ȘNIȚEL DE VIȚEL „PRAGA“

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Șunca presată se taie în 10 felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Feliile de șuncă se așază pe câte o bucată de carne, care se pliază, apoi se trec prin făină, ou și pesmet. Se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit     |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-----------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 0,850                         | — <b>șnițel „Praga”</b><br><b>100 g</b> |
| — șuncă presată                               | kg  | 0,200                         |                                         |
| — făină                                       | kg  | 0,075                         |                                         |
| — ouă                                         | kg  | 0,150                         |                                         |
| — pesmet                                      | kg  | 0,200                         |                                         |
| — ulei                                        | kg  | 0,200                         |                                         |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                         |

## 914. ȘNIȚEL DE VIȚEL „PALERMO“

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut amestecat cu cașcaval și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu diverse garnituri. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 0,500                         | — <b>șnițel</b><br><b>60 g</b>      |
| — ouă                                         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cașcaval                                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                                       | kg  | 0,070                         |                                     |
| — ulei                                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 915. ȘNIȚEL DE VIȚEL CU SOS TOMAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Sosul tomat se prepară folosind rețeta respectivă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sos tomat, piper și se fierb circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri, cartofi natur, pilaf ș.a. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 0,850                         | — <b>carne</b><br><b>60 g</b>       |
| — ulei                                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                                       | kg  | 0,050                         | — <b>sos</b><br><b>100 g</b>        |
| — piper măcinat                               | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sos tomat *)                                | kg  | 1,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde                             | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 916. ȘNIȚEL DE VIȚEL (SOMEȘEAN)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se taie sferturi, se spală și se fierb. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în 100 g ulei cu 50 ml apă, apoi se scot separat într-un vas. Făina dizolvată în 100 ml apă rece se adaugă în jiul de la carne, se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă sirop din compot, zahăr ars, apă fiartă (1 litru), sare și se fierb circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vermut. Sosul rezultat se pasează, se amestecă cu carnea și se fierb încă 10 minute. Se prepară ochiuri din ouă, 50 g ulei și sare. Din cartofi, unt, lapte și sare se prepară pireu.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu ouă ochiuri, pireu de cartofi, sos și fructe din compot. Se servește cald.

## 917. ȘNIȚEL DE VIȚEL Ț LA ȘTEFANIA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de vițel se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) și se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, apoi se scot într-un vas separat. Ceapa se înăbușă în jiul rămas de la carne; se adaugă 50 g făină dizolvată cu 50 ml apă rece, circa 1,5 l apă fiartă, sare, piper și se fierb 30 minute. Sosul se pasează peste bucățile de carne și se fierb încă 10 minute. Se prepară ochiuri din ouă cu 50 g ulei și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu ou ochi, sos, smântină și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 0,850                         | — carne 60 g                        |
| — ulei                                        | kg  | 0,150                         | — pireu 150 g                       |
| — făină                                       | kg  | 0,100                         | — ouă 50 g                          |
| — cartofi                                     | kg  | 2,000                         | — sos 100 g                         |
| — unt                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — compot                                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — lapte                                       | l   | 0,400                         |                                     |
| — vermut                                      | l   | 0,050                         |                                     |
| — ouă                                         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — zahăr                                       | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 0,850                         | — carne 60 g                        |
| — ouă                                         | kg  | 0,500                         | — ou 30 g                           |
| — ulei                                        | kg  | 0,150                         | — sos 100 g                         |
| — smântină                                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,025                         |                                     |

## 918. STEK DE VIȚEL CU FICAT DE PUI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ficatul de pui se spală și se taie în jumătăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie sferturi, se spală, se fierb. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ce ating de consistență tare, se curăță de coajă și se taie rondele subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 100 ml apă și se scot într-un vas separat. În jiul rămas se înăbușă ficatul, care se adaugă peste carne, cu apă fiartă (500 ml), mazăre, piper, sare și se fierb 15 minute. Din cartofi, unt, lapte și sare se prepară un pireu.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele de ou și garnitură din mazăre, pireu de cartofi cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 0,850                         | — <b>șnițel</b> 60 g                |
| — ficat de pui                                | kg  | 0,500                         | — <b>ficat</b> 30 g                 |
| — cartofi                                     | kg  | 2,000                         | — <b>mazăre</b> 30 g                |
| — ulei                                        | kg  | 0,150                         | — <b>pireu</b> 130 g                |
| — făină                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mazăre conservă                             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă                                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                                       | l   | 0,400                         |                                     |
| — unt                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                               | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 919. STUFAT DE VIȚEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul și ceapa verde se curăță, se spală și se taie bucăți de 4—5 cm. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Supă de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă împreună cu ceapa, cu 75 g ulei și 100 ml apă. Se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, sare, piper, supă și se fierb. Separat în alt vas se înăbușă ceapa verde și usturoiul verde în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitatea I cu os | kg  | 1,000                         | — <b>carne cu os</b> 65 g           |
| — ulei                             | kg  | 0,175                         | — <b>sos și legume</b> 200 g        |
| — ceapă                            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă verde                      | kg  | 1,800                         |                                     |
| — usturoi verde                    | kg  | 0,250                         |                                     |
| — pastă de tomate                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                          | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                    | kg  | 0,002                         |                                     |
| — supă de oase *)                  | kg  | 0,800                         |                                     |
| — boia de ardei dulce              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                             | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 75 g ulei cu 100 g supă. Ceapa și morcovii se înăbușă separat în 75 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă boia de ardei, piper, sare și supă. Când morcovii sînt aproape fierți, se adaugă bucățile de carne și mazăre conservă și se mai fierb 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de cartofi și smîntînă deasupra. Se servește cald.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitate I |     |                               |                                     |
| — cu os                     | kg  | 1,000                         | — carne cu os                       |
| — ceapă                     | kg  | 0,650                         | 65 g                                |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         | — cartofi                           |
| — morcovi                   | kg  | 0,400                         | 90 g                                |
| — cartofi                   | kg  | 1,500                         | — mazăre și sos                     |
| — mazăre conservă           | kg  | 0,400                         | 100 g                               |
| — smîntînă                  | kg  | 0,200                         | — smîntînă                          |
| — boia de ardei dulce       | kg  | 0,002                         | 20 g                                |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — supă de oase *)           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 921. TOCANĂ „DEBREȚIN“

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Cîrnații „Debrețin“ se taie bucăți de circa 5 cm lungime. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă separat în cantitatea rămasă de ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, piper, supă de oase, bucăți de carne și se fierb împreună. Cîrnații se frig în tigaie fără grăsime apoi se adaugă carne și se fierb împreună încă 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și smîntînă deasupra. Se servește cald.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitate I |     |                               |                                     |
| — cu os                     | kg  | 1,000                         | — carne cu os                       |
| — ceapă                     | kg  | 0,650                         | 65 g                                |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         | — sos                               |
| — smîntînă                  | kg  | 0,200                         | 100 g                               |
| — cîrnați „Debrețin“        | kg  | 0,200                         | — cartofi                           |
| — pastă de tomate           | kg  | 0,100                         | 120 g                               |
| — boia de ardei dulce       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — cartofi                   | kg  | 2,000                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,040                         |                                     |
| — supă de oase *)           | kg  | 0,500                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 922. TOCANĂ CA LA ȘAPTE VINĂTORI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri (peștișori). Slănina afumată se taie fișii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă apoi se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă slănina și ceapa, se adaugă boia de ardei, piper, apă (circa 500 ml), sare, foi de dafin, bucățile de carne și se fierb circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de cartofi natur, smântină și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitate I |     |                               |                                     |
| — cu os                     | kg  | 1,000                         | — carne cu os                       |
| — ceapă                     | kg  | 0,650                         | 65 g                                |
| — ulei                      | kg  | 0,150                         | — sos                               |
| — cartofi                   | kg  | 2,000                         | 100 g                               |
| — boia de ardei dulce       | kg  | 0,003                         | — cartofi                           |
| — slănină afumată           | kg  | 0,200                         | 120 g                               |
| — smântină                  | kg  | 0,200                         | — smântină                          |
| — foi de dafin              | kg  | 0,0005                        | 20 g                                |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,030                         |                                     |

## 923. TOCANĂ DE VIȚEL (ARDELENEASCĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa (100 g) se curăță, se spală și se crestează; 600 g ceapă se taie mărunț. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămâia se spală și se extrage suc. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, ceapa întreagă (100 g) și pătrunjel rădăcină și se fierb împreună circa o oră. Ceapa tăiată mărunț (600 g) se înăbușă în 125 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei gras, făina dizolvată în 100 ml apă rece și supă de la carne (circa 1 kg). Sosul se fierbe circa 30 minute, se pasează peste bucățile de carne și se fierb împreună. Se adaugă gălbenușurile de ou, suc de lămâie, sare și se continuă fierberea 10 minute. Orezul se înăbușă în 50 g ulei apoi se adaugă 800 g supă de la carne, sare și se fierbe la cuptor, în vas acoperit.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez. Se servește cald.

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel calitate I |     |                               |                                     |
| — cu os                     | kg  | 1,000                         | — carne cu os                       |
| — morcovi                   | kg  | 0,100                         | 65 g                                |
| — pătrunjel rădăcină        | kg  | 0,050                         | — orez                              |
| — ceapă                     | kg  | 0,700                         | 100 g                               |
| — ardei gras                | kg  | 0,300                         | — sos                               |
| — făină                     | kg  | 0,050                         | 150 g                               |
| — orez                      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămâie sau sare de lămâie | kg  | 0,100                         |                                     |
|                             | kg  | 0,003                         |                                     |
| — ulei                      | kg  | 0,175                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel<br>calitatea I |     |                               |                                     |
| cu os                           | kg  | 1,000                         | — carne<br>cu os                    |
| — ceapă                         | kg  | 0,500                         | 65 g                                |
| — smântină                      | kg  | 0,200                         | — găluște                           |
| — piine albă                    | kg  | 0,400                         | 50 g                                |
| — făină                         | kg  | 0,150                         | — smîn-<br>tină                     |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,002                         | 20 g                                |
| — lapte                         | l   | 0,200                         | — sos                               |
| — ouă                           | kg  | 0,100                         | 150 g                               |
| — ulei                          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde               | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de vițel se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Piinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se stoarce bine. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă 50 g făină dizolvată cu 50 ml apă rece, circa 2,5 l apă fiartă, sare, piper și se fierb 30 minute. Sosul se adaugă peste carne și se fierb împreună. Din piine, ouă, 100 g făină și sare se prepară găluște care se adaugă în sos și se mai fierb încă 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântină și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## H. MÎNCĂRURI DIN LEGUME CU CARNE DE OVINE

## a. PREPARATE DIN CARNE DE MIEL

## 925. ANGHEMACHT CU CARNE DE MIEL

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se opărește, se spală din nou și se sarează. Ceapa, pătrunjelul rădăcină și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Lămîia se spală și se extrage suc din 75 g, iar 75 g lămîie se taie runde subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

## Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă împreună cu ceapă, morcovi și pătrunjel rădăcină. Se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, circa 1 l apă fiartă, piper, sare și se fierb circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste carne, se adaugă suc de lămîie și se fierbe încă 5 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din runde de lămîie, cu garnitură din cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime             | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel<br>cu os  | kg  | 1,300                         |                                     |
| — untură                  | kg  | 0,100                         | — carne<br>cu os                    |
| sau ulei *)               | kg  | 0,100                         | 85 g                                |
| — morcovi                 | kg  | 0,150                         | — sos                               |
| — pătrunjel rădă-<br>cină | kg  | 0,100                         | 100 g                               |
| — făină                   | kg  | 0,150                         | — cartofi                           |
| — ceapă                   | kg  | 0,150                         | 120 g                               |
| — cartofi                 | kg  | 2,000                         |                                     |
| — lămîie                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat           | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                    | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu este untură.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os       | kg  | 1,300                         | — carne cu os<br>85 g               |
| — morcovi                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                     | kg  | 0,100                         | — orez<br>100 g                     |
| — unt                       | kg  | 0,150                         | — sos<br>100 g                      |
| — orez                      | kg  | 0,350                         |                                     |
| — ouă                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lămâie sau sare de lămâie | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                      | kg  | 0,002                         |                                     |
|                             |     | 0,030                         |                                     |

Carnea se spală, se scurge de apă și se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie sferturi. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

## Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și se fierb circa 30 minute. Făina dizolvată cu 100 g supă de carne se adaugă în 100 g unt încălzit, se adaugă circa 1,3 l apă și se fierbe 30 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă gălbenușuri, suc de lămâie sau sare de lămâie, carne, sare și se fierb împreună încă 10 minute. Orezul se înăbușă în 50 g unt, se adaugă 700 g supă de la carne și se fierbe la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 927. CAP DE MIEL LA TAVĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cap de miel   | kg  | 5,000                         | 200 g                               |
| — ulei          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cimbru        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat | kg  | 0,001                         |                                     |
| — salată verde  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,030                         |                                     |

## Tehnica preparării

Capul de miel se curăță, se spală, se taie în două și se ține în apă rece circa două ore, schimbând apa de mai multe ori. Salata se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

Capul de miel se scurge de apă, se sarează, se condimentează cu piper și cimbru, se unge cu ulei, se așază într-o tavă cu ulei și apă (200 ml). Se frige la cuptor cu temperatură moderată, stropindu-se din timp în timp cu jiu format.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se poate servi cu garnituri diferite. Se servește cald.

## 928. CARNE DE MIEL CU TARHON

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Tarhonul se curăță de rămurile, se spală, se opărește în apă clocotită cu sare și oțet, se răcește și se taie bucăți de circa 4 cm lungime. Sosul brun se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, circa 15 minute. Se adaugă sos brun și se fierb împreună circa 30 minute. Se adaugă tarhon, sare și se continuă fierberea 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 929. CIUPERCI CU CARNE DE MIEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală cu apă rece, se scurge, se porționează și se sarează. Ciupercile proaspete se spală, se curăță și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie jumătăți sau sferturi, în funcție de mărime. Sosul brun se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapă se înăbușă în 100 g ulei cu puțină apă (circa 50 ml). Se scot bucățile de carne separat și se pasează sosul cu ceapă peste ele. Ciupercile se înăbușă separat în 50 g ulei cu 50 ml apă. Bucățile de carne și sosul de ceapă pasat se fierb împreună cu sosul brun la foc moderat, 15—20 minute apoi se adaugă ciuperci, roșii, sare, piper și vin, continuând fierberea încă 10 minute. Când se retrage de pe foc se adaugă și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os | kg  | 1,300                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,100                         | — carne cu os                       |
| — tarhon              | kg  | 0,600                         | 85 g                                |
| — oțet 9°             | l   | 0,030                         | — tarhon și sos                     |
| — sos brun *)         | kg  | 1,000                         | 130 g                               |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os | kg  | 1,300                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,150                         | — carne cu os                       |
| — ciuperci proaspete  | kg  | 1,000                         | 85 g                                |
| sau conservă          | kg  | 0,500                         | — ciuperci                          |
| — ceapă               | kg  | 0,150                         | 50 g                                |
| — roșii proaspete     | kg  | 0,500                         | — sos                               |
| sau conservă          | kg  | 0,250                         | 100 g                               |
| — vin alb             | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sos brun *)         | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se zvintă, se porționează în 20 bucăți, se îndepărtează partea de grăsimi și pielea de pe os; ultima porțiune de 2 cm din os se răzuie astfel ca osul să rămână alb. Bucățile de carne se bat puțin și se sarează. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

*Tehnica preparării*

Cotletele se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (2 bucăți la o porție). Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de miel | kg  | 1,400                         | — carne<br>(2 buc)<br>70 g          |
| — ouă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet         | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,030                         |                                     |

## 931. DROB DE MIEL

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Organele și prapurele se spală. Prapurele se țin în apă rece. Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

*Tehnica preparării*

Măruntaiele de miel se fierb în apă cu sare, se spumează și se răcesc. Ceapa și măruntaiele se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă și se toacă cu mașina. Se amestecă cu ouă, pătrunjel și mărar verde, piper și sare. Cu această compoziție se umple prapurele, se împăturește dându-i formă rotundă. Se așază într-o tavă cu 100 g ulei și se frige la cuptor circa 25 minute. După frigere, se răcește și se porționează.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu diferite garnituri. Se servește cald.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — organe și prapur de miel | kg  | 2,500                         | 200 g                               |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ceapă verde              | kg  | 0,600                         |                                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,005                         |                                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,035                         |                                     |

## 932. FASOLE VERDE CU CARNE DE MIEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Făina se cerne. Usturoiul se curăță și se taie mărunț. Fasolea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Ceapa se înăbușă separat în ulei (100 g), cu apă (100 ml), se adaugă făină dizolvată în apă rece (100 ml), pastă de tomate, circa 1,2 l apă fiartă, sare, piper, usturoi, boia și se continuă fierberea circa 30 minute. Sosul obținut se pascăză peste bucățile de carne, continuând fierberea circa 30 minute. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii se adaugă fasole verde și roșii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 933. GHIVECI DIN MĂRUNTAIE DE MIEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Măruntaiele se spală și se taie în bucăți mici. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ceapa verde se curăță, se spală, se taie în bucăți de 3 cm. Tarhonul se spală, se opărește și se taie mărunț. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc; 300 g se taie cuburi și 200 g se taie rondele. Usturoiul verde se curăță, se spală; 50 g se taie mărunț iar restul se pisează. Sosul brun se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Măruntaiele și ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sos brun și se fierb circa 30 minute. Ceapa verde, salata verde și usturoiul se înăbușă în restul de untură sau ulei (100 g), se adaugă peste măruntaie cu roșiile cuburi, piper, mărar, tarhon și sare. Se ține în cuptor circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și rondele de roșii.

#### Prezentarea și servirea

Ghiveciul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                          |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| — carne de miel cu os          | kg  | 1,300                         | — carne cu os<br>85 g<br>— fasole<br>100 g<br>— sos<br>100 g |
| — fasole verde conservă        | kg  | 1,000                         |                                                              |
| — ulei                         | kg  | 0,150                         |                                                              |
| — ceapă                        | kg  | 0,150                         |                                                              |
| — făină                        | kg  | 0,100                         |                                                              |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                                              |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                                              |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         |                                                              |
|                                | kg  | 0,200                         |                                                              |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,030                         |                                                              |
| — mărar verde                  | kg  | 0,030                         |                                                              |
| — usturoi                      | kg  | 0,020                         |                                                              |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                                              |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                                              |

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — măruntaie de miel  | kg  | 1,800                         | 250 g                               |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,080                         |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — salată verde       | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ceapă verde        | kg  | 0,800                         |                                     |
| — tarhon verde       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,150                         |                                     |
|                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,100                         |                                     |
| — sos brun **)       | kg  | 1,200                         |                                     |
| — roșii proaspete    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — mărar verde        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi verde      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 934. MAZĂRE CU CARNE DE MIEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se scurge de apă și se porționează. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei (50 g) cu 50 ml apă și se scoate într-un vas separat. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, apă fiartă (1 l), sare, zahăr și piper. Carnea se adaugă în sos, se fierbe 20 minute; se adaugă roșii, mazăre, mărar verde, continuând fierberea încă 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os          | kg  | 1,300                         |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,150                         | — carne cu os 85 g                  |
| — mazăre conservă              | kg  | 1,100                         | — mazăre 100 g                      |
| — mărar verde                  | kg  | 0,050                         | — sos 100 g                         |
| — zahăr                        | kg  | 0,020                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         |                                     |
|                                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                        | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## 935. MIEL CU SOS DE SMÎNTINĂ (FRICASE)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se crestează în patru. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămila se spală și i se extrage sucul. Carnea de miel se spală, se porționează și se sarează. Făina se cerne. Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Bucățile de miel se introduc în apă rece cu sare și se fierb, se îndepărtează spuma. Se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină și ceapă, continuând fierberea circa 30 minute. Supa obținută se strecoară. În 100 g ulei se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, sare și supă (circa 1,5 l). Se fierbe 15 minute. Sosul obținut se strecoară, se amestecă cu smântină, gălbenușuri de ou și se fierbe 10—15 minute, adăugând bucățile de carne și mazăre. Sucul de lămie se adaugă cu puțin timp înainte de a termina fierberea.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os          | kg  | 1,300                         |                                     |
| — morcovi                      | kg  | 0,100                         | — carne cu os 85 g                  |
| — țelină și pătrunjel rădăcină | kg  | 0,100                         | — sos 150 g                         |
| — ceapă                        | kg  | 0,100                         | — mazăre 50 g                       |
| — făină                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — unt                          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mazăre verde conservă        | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină                     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lămie                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

## 936. PAPRICAȘ DE MIEL CU CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie sfer-turi sau jumătăți, în funcție de mărime și se spală din nou. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei, cu 100 ml apă. Se adaugă bucățile de carne, car-tofii, circa 1,5 l apă fiartă, continuind fierbe-rea circa 30 minute. Se adaugă usturoi, sare, piper, cimbru, boia de ardei, pastă de tomate și se fierb încă 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu pătrun-jel verde deasupra. Se servește cald.

## 937. PAPRICAȘ DE MIEL CU GĂLUȘTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă bucățile de carne, apă fiartă (1 l), piper, boia dulce și se fierb circa 30 minute. Se adaugă pasta de tomate, cimbru, găluștele pentru papricaș și se fierb încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os | kg  | 1,300                         | — carne cu os                       |
| — ulei                | kg  | 0,150                         | 85 g                                |
| — ceapă               | kg  | 0,600                         | — cartofi                           |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         | 120 g                               |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         | — sos                               |
| — cartofi             | kg  | 2,000                         | 100 g                               |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi             | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os                   | kg  | 1,300                         | — carne cu os                       |
| — ulei                                  | kg  | 0,150                         | 85 g                                |
| — pastă de tomate                       | kg  | 0,100                         | — găluște                           |
| — boia de ardei dulce                   | kg  | 0,002                         | 100 g                               |
| — ceapă                                 | kg  | 0,600                         | — sos                               |
| — găluște din făină pentru pa-pricaș *) | kg  | 1,000                         | 100 g                               |
| — piper măcinat                         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cimbru                                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                  | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se scurge de apă, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc; jumătate din cantitate se taie felii, iar restul în jumătăți pentru decor. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape reci. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei, cu 100 ml apă, apoi se scot într-un vas separat. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă pasta de tomate, apă fiartă (circa 800 ml) și se fierb circa 15—20 minute. În sosul format se adaugă carne, roșii felii, ardei gras, usturoi, cimbru, sare, piper și se fierbe încă 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă cantitate dublă de apă fiartă și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, 20—25 minute. Cu 5 minute înainte de sfârșitul fierberii pilafului se adaugă roșiile pentru decor.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 939. SAȘLIC DE MIEL (FRIGĂRUI)

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se deosează, se taie în bucăți pătrate care se țin în baie 4 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Roșiile și ardeii grași pentru frigărui se curăță, se spală și se taie felii de mărimea celor de carne. Roșiile, ardeii grași și ceapa verde pentru garnitură se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală.

## Tehnica preparării

Orezul se înăbușă în unt, apoi se adaugă ceapă verde, ardeiul gras și roșii, continuând înăbușirea. După 5—10 minute, se adaugă sare, piper și apă (1 l) și se lasă să fiarbă cu vasul acoperit. Bucățile de carne se scot din baie, se înșiră pe frigărui, alternând câte o bucată de roșie, cu ceapă și ardei gras. Frigăruile astfel pregătite, se frig pe grătarul uns cu ulei și încins. Se sarează după frigere.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit              |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| — carne de miel cu os          | kg  | 1,300                         | — carne cu os<br>85 g<br>— pilaf și sos<br>250 g |
| — ulei                         | kg  | 0,150                         |                                                  |
| — ceapă                        | kg  | 0,400                         |                                                  |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                                  |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                                  |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,800<br>0,400                |                                                  |
| — ardei gras                   | kg  | 0,200                         |                                                  |
| — usturoi                      | kg  | 0,025                         |                                                  |
| — orez                         | kg  | 0,700                         |                                                  |
| — unt                          | kg  | 0,100                         |                                                  |
| — cimbru                       | kg  | 0,002                         |                                                  |
| — vin alb                      | l   | 0,100                         |                                                  |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                                  |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                                  |

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit            |
|-----------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------------|
| — carne de miel cu os | kg  | 2,500                         | — carne cu os<br>100 g<br>— garnitură<br>150 g |
| — ulei                | kg  | 0,030                         |                                                |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                                |
| — baie *)             | kg  | 1,000                         |                                                |
| — orez                | kg  | 0,400                         |                                                |
| — ceapă verde         | kg  | 0,150                         |                                                |
| — roșii proaspete     | kg  | 0,150                         |                                                |
| — ardei gras          | kg  | 0,150                         |                                                |
| — unt                 | kg  | 0,050                         |                                                |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                         |                                                |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,030                         |                                                |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                                |
| — ardei gras          | kg  | 0,100                         |                                                |
| — roșii               | kg  | 0,100                         |                                                |
| — ceapă               | kg  | 0,050                         |                                                |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 940. SPANAC CU CARNE DE MIEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se porționează, se scurge și se sarează. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opărește în apă clocotită, se răcește cu apă și se taie bucăți. Lămia se spală; jumătate se taie rondele, iar din cealaltă jumătate se extrage sucul. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu apă (100 ml), apoi se scot separat. În 150 g ulei, se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, ceapă, piper, sare, usturoi, pastă de tomate, circa 1 l apă fiartă și se fierb. Sosul, fierț se pasează peste bucățile de carne și se fierb împreună. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă spanac și se mai fierbe 10—15 minute. Spre sfârșit, se adaugă suc de lămie.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu felii de lămie. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os | kg  | 1,300                         | — carne cu os<br>85 g               |
| — ulei                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,200                         | — spanac și sos<br>180 g            |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,075                         |                                     |
| — spanac              | kg  | 2,500                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — usturoi             | kg  | 0,020                         |                                     |
| — lămii               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

## 941. STUFAT DE MIEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa și usturoiul verde se curăță, se spală și se taie în bucăți de 5 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă apă fiartă (circa 500 ml) și se fierb înăbușit. Se adaugă sosul brun, continuând fierberea circa 10 minute. Separat, ceapa, usturoiul și ceapa verde se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Peste bucățile de carne și sos se adaugă sare, piper, oțet și pătrunjel verde. Se fierb împreună 10—15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os | kg  | 1,300                         | — carne cu os<br>85 g               |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă verde         | kg  | 2,000                         | — legume și sos<br>250 g            |
| — usturoi verde       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — oțet 9°             | l   | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sos brun *)         | kg  | 0,750                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 942. TOCANĂ CU CARNE DE MIEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală cu apă rece, se porționează, se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu circa 100 ml apă, apoi se scot separat. În 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă se înăbușă ceapă, se adaugă pastă de tomate, usturoi, boia de ardei, cimbru, roșii, piper, sare și bucățile de carne. Se completează cu apă fiartă (circa 800 ml), se continuă fierberea. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 943. TOCANĂ DE PRIMĂVARĂ CU CARNE DE MIEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Jumătate din cantitatea de ceapă verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Restul de ceapă și usturoiul verde se curăță, se spală și se taie mai mare. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci și se taie fîșii lungi. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea de miel se spală, se porționează și se sarează. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, apoi se scot separat pe un platou. Ceapa tăiată, mărunt se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, pasta de tomate, apă fiartă (circa 1 l), sare și piper. Sosul obținut se fierbe circa 20 minute apoi se adaugă bucățile de carne, usturoi, ceapa verde, continuînd fierberea încă 20 minute, după care se adaugă și salata verde. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os          | kg  | 1,300                         | — carne cu os<br>85 g               |
| — ceapă                        | kg  | 1,000                         |                                     |
| — untură sau ulei *)           | kg  | 0,200                         | — sos<br>180 g                      |
| — usturoi                      | kg  | 0,030                         |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,500<br>0,250                |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os | kg  | 1,300                         | — carne cu os<br>85 g               |
| — ulei                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ceapă verde         | kg  | 0,800                         | — legume și sos<br>180 g            |
| — salată verde        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi verde       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — făină               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — iaurt               | kg  | 0,400                         |                                     |
| — mărar verde         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa verde, usturoiul, spanacul, jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde se curăță, se spală și se taie bucăți; restul de mărar și pătrunjel verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne. Măcrișul se curăță, se spală în multe ape, se fierbe în 200 ml apă cu sare, se strecoară și se obține o esență.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa, usturoiul verde, ceapa verde, spanacul, mărarul și pătrunjelul verde se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făina dizolvată în apă, pastă de tomate, circa 1 l apă fiartă, bucățile de carne, sare, piper și se continuă fierberea circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și suc de lămâie sau esență de măcriș.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

b. PREPARATE DIN CARNE DE BERBEC  
ȘI CARNE DE OAIE

## 945. BERBEC CU VARZĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se opărește, se spală din nou cu apă rece și se sarează. Varza murată se spală, se curăță de cotor și se îndepărtează foile depreciate, se spală și se taie fișii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă, apoi se scot separat în alt vas. Ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate și varza tăiată, continuând fierberea circa 30 minute. Bucățile de carne se așază peste varză, pe marginea vasului. Se adaugă foi de dafin, piper, boia de ardei, cimbru, cantitatea de apă necesară și se continuă fierberea circa 2 ore la foc moderat, cu vasul acoperit. Roșiile se așază deasupra peste varză cind aceasta este aproape fiartă și se introduce în cuptor pentru gratinare 10—15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în farfurie. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel   |     |                               |                                     |
| cu os             | kg  | 1,300                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         | — carne                             |
| — ceapă           | kg  | 0,150                         | cu os                               |
| — ceapă verde     | kg  | 0,800                         | 85 g                                |
| — spanac          | kg  | 0,850                         | — sos și                            |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                         | verde-                              |
| — făină           | kg  | 0,075                         | țuri                                |
| — vin alb         | l   | 0,100                         | 200 g                               |
| — usturoi verde   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — măcriș sau      | kg  | 0,100                         |                                     |
| lămâie            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec |     |                               |                                     |
| cu os             | kg  | 1,300                         |                                     |
| — untură          | kg  | 0,200                         | — carne                             |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         | cu os                               |
| — varză albă      |     |                               | 85 g                                |
| murată            | kg  | 4,500                         | — varză                             |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                         | 250 g                               |
| — roșii proaspete | kg  | 0,400                         |                                     |
| sau conservă      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — boia de ardei   |     |                               |                                     |
| dulce             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — cimbru          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de dafin    | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — piper boabe     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,005                         |                                     |



## 946. FASOLE BOABE CU CARNE DE BERBEC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se ține în apă rece 12 ore. Carnea se spală, se porționează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert cu apă, după primele clocote se îndepărtează prima apă și se înlocuiește cu altă apă fierbinte, se adaugă sare și se continuă fierberea. Carnea se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, ceapă, circa 300 g supă de la fasole și se fierb înăbușit. Se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, piper și se lasă să fiarbă circa 90 minute. Se adaugă fasolea și se continuă fierberea circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec |     |                               |                                     |
| — cu os           | kg  | 1,300                         |                                     |
| — fasole boabe    | kg  | 0,800                         | — carne                             |
| — untură          | kg  | 0,100                         | — cu os                             |
| — ceapă           | kg  | 0,600                         | 85 g                                |
| — morcovi         | kg  | 0,150                         | — fasole                            |
| — pătrunjel       |     |                               | și sos                              |
| — rădăcină        | kg  | 0,100                         | 250 g                               |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — foi de dafin    | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 947. JIGO (PULPĂ) DE BERBEC CU FASOLE BOABE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie mărunt, iar 100 g ceapă rămâne întreagă. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Fasolea se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se scoate osul în exces și se împănează cu usturoi.

#### Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă unsă cu 100 g untură, se adaugă ceapa întreagă, morcovii și pătrunjelul rădăcină și se frige. Se stropește, din timp în timp cu jiuul format. Fasolea se pune la fiert cu apă, după primele clocote, se îndepărtează apa și se înlocuiește cu altă apă fierbinte, se adaugă sare și se continuă fierberea. Ceapa tăiată mărunt se înăbușă în 50 g untură cu 50 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, 500 g supă de la fiertul fasolei și se fierb 10 minute. Sosul obținut se adaugă la fasole împreună cu foi de dafin, cimbru, piper și se fierb încă 10 minute. Carnea de jigo se dezosează și se taie în 20 felii.

#### Prezentarea și servirea

Se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec     |     |                               |                                     |
| — cu os (pulpă)       | kg  | 2,400                         |                                     |
| — usturoi             | kg  | 0,050                         | — carne                             |
| — untură              | kg  | 0,150                         | — fără os                           |
| — fasole boabe        | kg  | 0,500                         | 100 g                               |
| — morcovi             | kg  | 0,050                         | — fasole                            |
| — pătrunjel           |     |                               | cu sos                              |
| — rădăcină            | kg  | 0,050                         | 180 g                               |
| — ceapă               | kg  | 0,200                         | — jiu                               |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         | 30 g                                |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — foi de dafin        | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — cimbru              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper boabe         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,025                         |                                     |
| — mărar verde         | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Arpagicul se opărește, se curăță și se spală. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie pe lungime. Morcovii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie în bucăți de 4—5 cm. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii.

## Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă circa 300 ml apă, continuând fierberea cu vasul acoperit. În 50 g untură cu 300 ml apă se înăbușă ceapă, morcovi, cartofi, se adaugă ardei gras, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea cu vasul acoperit. Arpagicul și ciupercile se înăbușă separat în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Când morcovii și cartofii sînt aproape fierți se adaugă mazăre, pastă de tomate, ciuperci, arpagic, usturoi și bucățile de carne. Se introduce în cuptor pentru circa 30 minute, adăugînd și vin spre sfîrșitul fierberii.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 949. PULPĂ DE BERBEC CU SOS VÎNĂTORESC

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se deosează, se spală, se împănează cu usturoi și 50 g morcovi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece, se scurg de apă și se țin la cald. Făina se cerne. Zahărul se caramelizează.

## Tehnica preparării

Carnea împănată se frige la cuptor într-o tavă cu 50 g ulei și 50 ml apă. Ceapa și morcovii se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, muștar, sare, oțet, apă fiartă (1,600 l) și foile de dafin. Se adaugă apoi și carnea friptă și se fierb circa 60 minute. Carnea se scoate, se porționează în 20 bucăți, iar sosul se pasează peste carne. Se adaugă zahăr caramelizat și smîntînă; se mai fierb încă 5 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime                    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec cu os (cotlet) | kg  | 1,300                         | — carne cu os 85 g                  |
| — ciuperci proaspete             | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sau conservă                   | kg  | 0,200                         | — legume cu sos 300 g               |
| — arpagic                        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă                          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — mazăre conservă                | kg  | 0,350                         |                                     |
| — cartofi                        | kg  | 1,100                         |                                     |
| — morcovi                        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — vin alb                        | l   | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                        | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pastă de tomate                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde                | kg  | 0,040                         |                                     |
| — ardei gras                     | kg  | 0,300                         |                                     |
| — untură sau ulei *)             | kg  | 0,150                         |                                     |
| — cimbru                         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat                  | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                           | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec cu os (pulpă) | kg  | 2,400                         | — carne fără os 100 g               |
| — ulei                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                         | kg  | 0,200                         | — sos 200 g                         |
| — morcovi                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — făină                         | kg  | 0,075                         |                                     |
| — oțet 9°                       | l   | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                         | kg  | 0,010                         |                                     |
| — muștar                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — foi de dafin                  | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — macaroane                     | kg  | 0,400                         |                                     |
| — smîntînă                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,030                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se spală, se sarează și se împănează cu usturoi. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Varza se curăță de foile depreciate apoi se taie fișii subțiri. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Carnea împănată cu usturoi se așază într-o tavă cu 50 g ulei cu 100 ml apă și se frige la cuptor. Se stropește din timp cu jiul format. Carnea friptă se răcește puțin și se porționează (cîte două bucăți la o porție). Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă varză, piper, circa 200 ml apă fiartă, jiul format de la friptură și se continuă fierberea circa 30 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 951. RAGUT DE BERBEC (GERMAN)

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina se curăță, se spală, se taie cuburi. Usturoiul și ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Costița afumată se taie cuburi. Carnea se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece și se sarează. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie jumătăți. Mazărea conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă cu 50 g ulei și 200 ml apă. Se adaugă jumătate din cantitatea de piper, usturoi și se frige la cuptor cu temperatură moderată. Se stropește din timp în timp, cu jiul format; după frigere, se

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec cu os (pulpă) | kg  | 1,500                         |                                     |
| — ceapă                         | kg  | 0,600                         | — carne fără os                     |
| — varză albă                    | kg  | 0,500                         | 70 g                                |
| — ulei                          | kg  | 0,150                         | — cartofi, varză și sos             |
| — usturoi                       | kg  | 0,025                         | 200 g                               |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,002                         |                                     |
| — cartofi                       | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,025                         |                                     |

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec cu os (pulpă) | kg  | 1,500                         |                                     |
| — ulei                          | kg  | 0,150                         | — carne fără os                     |
| — ceapă                         | kg  | 0,150                         | 70 g                                |
| — vin alb                       | l   | 0,100                         | — legume și sos                     |
| — pastă de tomate               | kg  | 0,100                         | 200 g                               |
| — morcovi                       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mazăre conservă               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — cartofi                       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — usturoi                       | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce           | kg  | 0,003                         |                                     |
| — costiță afumată               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,030                         |                                     |

răcește puțin și se taie în bucăți (cîte două la o porție). Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, țelină, circa 200 ml apă fiartă și se înăbușă, cu vasul acoperit. Cînd legumele sînt pe jumătate fierte, se adaugă cartofi, circa 800 ml apă și se fierb. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă sare, piper, boia de ardei, pastă de tomate, usturoi, mazăre, costiță afumată și se fierb încă 5 minute.

Într-o tavă se aranjează legumele cu sos, deasupra se pun bucățile de carne, iar peste acestea roșii, se adaugă vin și se introduc la cuptor 5—10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră. Se servește cald.

## 952. ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE BERBEC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se deosează, se curăță, se curăță, se sarează și se bate. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat pînă se omogenizează. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și pesmet, apoi se prăjesc în ulei pe ambele părți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din legume (mazăre sote, fasole verde sote, cartofi prăjiți și altele).

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec cu os (pulpă) | kg  | 0,700                         | 65 g                                |
| — ouă                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                         | kg  | 0,070                         |                                     |
| — pesmet                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,015                         |                                     |

## 953. TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC (BULGĂREASCĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Ardei grași se curăță, se spală și se taie fișii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu circa 150 ml apă și se scot

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit          |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------------|
| — carne de berbec cu os (pulpă) | kg  | 1,300                         | — carne cu os 85 g<br>— legume și orez 250 g |
| — ceapă                         | kg  | 0,600                         |                                              |
| — untură sau ulei *)            | kg  | 0,200                         |                                              |
| — pastă de tomate               | kg  | 0,100                         |                                              |
| — usturoi                       | kg  | 0,025                         |                                              |
| — cimbru                        | kg  | 0,001                         |                                              |
| — ardei gras                    | kg  | 0,700                         |                                              |
| — roșii proaspete sau conservă  | kg  | 0,800<br>0,400                |                                              |

\*) numai cînd nu există untură.

|                   |    |       |         |
|-------------------|----|-------|---------|
| — orez            | kg | 0,200 | 64,71 g |
| — pătrunjel verde | kg | 0,050 | 1       |
| — vin roșu        | l  | 0,050 |         |
| — piper măcinat   | kg | 0,002 |         |
| — sare            | kg | 0,030 |         |

separat. În 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă se înăbușă ceapă, se adaugă pasta de tomate, usturoi, cimbru, piper, ardei gras, sare, bucățile de carne și se continuă fierberea circa 60 minute, adăugând un litru de apă. Se adaugă orez, roșii și vin și se fierb la cuptor, circa 30 minute, cu vasul acoperit.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### 954. TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC ȘI CARTOFI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie în patru pe lungime și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în untură cu circa 150 ml apă și se scot separat. Ceapa se înăbușă în untura rămasă, se adaugă pasta de tomate, usturoi, cimbru, piper, boia de ardei, sare, bucăți de carne și circa 800 ml apă fiartă și se continuă fierberea 2 ore. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă cartofi și vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### 955. TOCANĂ CU CARNE DE OAI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se porționează. Ceapa și ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec cu os | kg  | 1,300                         |                                     |
| — ceapă                 | kg  | 0,550                         | — carne cu os 85 g                  |
| — usturoi               | kg  | 0,050                         | — sos 100 g                         |
| — pastă de tomate       | kg  | 0,075                         | — cartofi 120 g                     |
| — boia de ardei dulce   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — cimbru                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — cartofi               | kg  | 2,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb               | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — untură                | kg  | 0,175                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec cu os | kg  | 1,300                         |                                     |
| — cartofi               | kg  | 1,500                         | — carne cu os 85 g                  |
| — ceapă                 | kg  | 0,600                         | — legume și sos 200 g               |
| — untură                | kg  | 0,175                         |                                     |
| — roșii proaspete       | kg  | 0,800                         |                                     |

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| sau conservă          | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ardei gras          | kg  | 0,800                         |                                     |
| — vin roșu            | l   | 0,100                         |                                     |
| — cimbru              | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei și 2 l apă fiartă, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea. Când carnea este aproape fiartă se adaugă cartofii. Separat, ardeiul gras se înăbușă în 75 g untură cu 100 ml apă, se adaugă peste carne și se continuă fierberea. Când este aproape gata se așază câte o felie de roșie pe fiecare cotlet, se adaugă vin și se introduce la cuptor circa 10 minute.

### *Prezentarea și servirea*

Produsul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.





## A. FRIPTURI

### a. FRIPTURI DIN CARNE DE PASĂRE

#### 956. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI LA TAVĂ

##### PROCES TEHNOLOGIC

###### *Operații pregătitoare*

Puii se trec prin flacăară, se spală, se curăță, se sarează.

###### *Tehnica preparării*

Puii se ung cu ulei, se așază într-o tavă unsă cu ulei și se frig la cuptor. În timpul frigerii, se stropesc cu jiul format.

###### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                         | 100 g                               |
| — ulei                                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,020                         |                                     |

#### 957. PUI LA FRIGARE

##### PROCES TEHNOLOGIC

###### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală și se sarează. Usturoiul se curăță, se spală, se taie felii, se pisează cu sare și se amestecă cu 100 ml apă.

###### *Tehnica preparării*

Puii se ung cu ulei, se introduc în frigare și se frig, stropindu-se cu ulei. După frigere, se porționează.

###### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de usturoi în sosieră. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a. Se servește cald.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                         | 100 g                               |
| — untură sau ulei *)                           | kg  | 0,130                         |                                     |
|                                                | kg  | 0,130                         |                                     |
| — usturoi                                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                         | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.



## b. FRIPTURI DIN CARNE DE MIEL

### 958. CARNE DE MIEL LA FRIGARE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează, se sarează, se unge cu ulei.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se frig pe grătar încins.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de miel cu os | kg  | 1,500                         | 100 g                               |
| — ulei                | kg  | 0,075                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

### 959. FRIPTURĂ ÎNĂBUȘITĂ DE MIEL

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se sarează. Morcovii și țelina se curată, se spală și se taie felii. Ceapa și usturoiul se curată și se spală.

##### *Tehnica preparării*

Carnea de miel se înăbușă în ulei cu 100 ml apă împreună cu morcovi, ceapă, piper și usturoi. Treptat se adaugă cîte puțină apă. Cînd carnea este înăbușită, se lasă să se răcească și se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os | kg  | 1,600                         | 100 g                               |
| — ulei                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — țelină rădăcină     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                         |                                     |
| — usturoi             | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

### 960. FRIPTURĂ DE MIEL LA TAVĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală cu apă rece, se sarează. Morcovii, țelina rădăcină se curată, se spală și se taie felii. Ceapa și usturoiul se curată și se spală.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în cuptor într-o tavă cu ulei și 100 ml apă împreună cu morcovi, țelină, ceapă, usturoi, piper și sare. Se stropește din timp în timp cu jiul format. După frigere, carnea se răcește puțin și se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os | kg  | 1,600                         | 100 g                               |
| — ulei                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi             | kg  | 0,040                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,020                         |                                     |

## 961. PULPĂ DE MIEL LA FRIGARE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se dezosează, se porționează, se sarează și se unge cu ulei.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se frig pe grătarul încins.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a. Se servește cald.

| Materii prime                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de miel cu os (pulpă) | kg  | 2,100                         | — carne<br>100 g                    |
| — ulei                        | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare                        | kg  | 0,020                         |                                     |

## c. FRIPTURI DIN CARNE DE BERBEC

### 962. FUDULII DE BERBEC LA GRĂTAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Fuduliile se taie în lungime, se curăță de piele, se crestează și se ung cu ulei.

#### *Tehnica preparării*

Fuduliile se frig pe grătar încins. Se sarează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fudulii de berbec | kg  | 1,500                         | 55 g                                |
| — ulei              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare              | kg  | 0,020                         |                                     |

### 963. FRIGĂRUI DOBROGENE CU CARNE DE BERBEC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea de berbec se spală, se dezosează, se porționează în cuburi cu latura de 2—3 cm. Ceapa se curăță, se spală și se taie sferturi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie bucăți. Roșiile se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Carnea, ceapa, roșiile, ardeii se așază alternativ pe frigăruia de oțel inoxidabil și se frig pe grătarul uns cu ulei. Se sarează și se condimentează cu piper și cimbru.

#### *Prezentarea și servirea*

Frigăruile se prezintă pe farfurie sau taler de lemn. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de berbec cu os | kg  | 1,700                         | 100 g                               |
| — ceapă                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete       | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ardei gras            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — cimbru                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,020                         |                                     |
| — baiț *)               | kg  | 1,000                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## d. FRIPTURI DIN CARNE DE PORC

### 964. ANTRICOT DE PORC LA GRĂTAR

#### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                                        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| <i>Pentru unități speciale și categoria I</i>        |     |                               |                                     |
| — antricot de porc                                   |     |                               | <b>90 g</b>                         |
| fără os                                              | kg  | 1,400                         |                                     |
| sare                                                 | kg  | 0,015                         |                                     |
| <i>Pentru unități de categoria a II-a și a III-a</i> |     |                               |                                     |
| — antricot de porc                                   |     |                               | <b>75 g</b>                         |
| fără os                                              | kg  | 1,200                         |                                     |
| sare                                                 | kg  | 0,015                         |                                     |

#### *Operații pregătitoare*

Antricotul se curăță, se spală și se porționează.

#### *Tehnica preparării*

Antricoatele se așază pe grătarul încins și se frig pe ambele părți. Se sarează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

### 965. CÎRNAȚI DE PORC PROASPEȚI LA TIGAIE

#### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cîrnați de porc proaspeți | kg  | 1,200                         | <b>— cîrnați<br/>85 g</b>           |
| — untură                    | kg  | 0,025                         |                                     |
| sau ulei *)                 | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

#### *Tehnica preparării*

Cîrnații proaspeți se înăbușă în untură sau ulei cu puțină apă. După prăjire se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri (varză călită, cartofi cu ceapă, iahnie de fasole ș. a.).

### 966. COTLET DIN CARNE DE PORC LA GRĂTAR

#### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                                        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| <i>Pentru unități speciale și categoria I</i>        |     |                               |                                     |
| — cotlet de porc                                     |     |                               | <b>90 g</b>                         |
| fără os                                              | kg  | 1,400                         |                                     |
| sare                                                 | kg  | 0,015                         |                                     |
| <i>Pentru unități de categoria a II-a și a III-a</i> |     |                               |                                     |
| — cotlet de porc                                     |     |                               | <b>75 g</b>                         |
| fără os                                              | kg  | 1,200                         |                                     |
| sare                                                 | kg  | 0,015                         |                                     |

#### *Operații pregătitoare*

Cotletele se curăță, se spală, se porționează.

#### *Tehnica preparării*

Cotletele se așază pe grătarul încins și se frig pe ambele părți. Se sarează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

## 967. COTLET DE PORC LA TAVĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se scurge și se sarează. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Cotletul se frige la cuptor într-o tavă cu untură sau ulei și 50 ml apă. Când este pe jumătate fript, se adaugă morcovi, ceapă, piper și se stropește din timp în timp, cu jiul format.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc fără os | kg  | 1,100                         | <b>70 g</b>                         |
| — untură *)              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sau ulei               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,015                         |                                     |

## 968. FICAT DE PORC LA GRĂȚAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se porționează.

#### Tehnica preparării

Grătarul se unge cu ulei. Bucățile de ficat se frig pe grătarul încins. Se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc | kg  | 1,000                         | <b>70 g</b>                         |
| — ulei          | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,010                         |                                     |

## 969. FRIGĂRUI DIN CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se zvîntă și se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie rondele. Roșiile proaspete se spală și se taie felii. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înșiră alternativ cu ceapă, roșii, ardei gras pe frigăruia din metal inoxidabil, se ung cu ulei și se frig la grătar, apoi se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime                                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 1,050                         | <b>70 g</b>                         |
| — roșii proaspete                                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ardei gras                                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                                              | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sare                                              | kg  | 0,015                         |                                     |

## 970. FRIGĂRUI DIN CARNE DE PORC ȘI BERBEC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ficatul de porc, carnea de porc și de berbec, se spală și se taie bucăți. Cîrnații de porc și cabanosul se taie bucăți lungi de circa 4 cm. Costița afumată se taie felii. Roșiile și ceapa se curăță, se spală și se taie rondele.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de cîrnați, ficat, carne de berbec și porc, cabanos, costiță, se înșiră pe frigărui din metal inoxidabil, alternînd printre ele felii de roșii și ceapă. Se ung cu ulei și se frig pe grătarul încins. După frigere, se sarează și se presară cu piper.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

| Materii prime                                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ficat de porc                                     | kg  | 0,250                         | 120 g                               |
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 0,250                         |                                     |
| — carne de berbec                                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cîrnați de porc                                   | kg  | 0,230                         |                                     |
| — cabanos                                           | kg  | 0,250                         | 120 g                               |
| — costiță afumată                                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — roșii proaspete                                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                                              | kg  | 0,025                         | 120 g                               |
| — piper măcinat                                     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                              | kg  | 0,020                         |                                     |

## 971. INIMĂ DE PORC LA GRĂTAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Inima se spală, i se scot venele și arterele, se taie felii și se spală din nou.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de inimă se frig pe ambele părți pe grătarul încins și uns cu ulei, apoi se sarează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — inimă       | kg  | 1,500                         | 100 g                               |
| — ulei        | kg  | 0,020                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,015                         |                                     |

## 972. MUȘCHI DE PORC LA GRĂTAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Mușchiul de porc se spală, se porționează, se bate puțin.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de mușchi se frig pe ambele părți pe grătarul încins. După frigere, se sarează.

#### *Prezentarea și servirea*

Mușchiul de porc se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez, paste făinoase ș. a.

| Materii prime                                        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| <i>Pentru unități speciale și categoria I</i>        |     |                               |                                     |
| — mușchi de porc                                     | kg  | 1,400                         | <b>90 g</b>                         |
| — sare                                               | kg  | 0,015                         |                                     |
| <i>Pentru unități de categoria a II-a și a III-a</i> |     |                               |                                     |
| — mușchi de porc                                     | kg  | 1,200                         | <b>75 g</b>                         |
| — sare                                               | kg  | 0,015                         |                                     |

## 973. MUȘCHI DE PORC ÎMPĂNAT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mușchiul se spală, se sarează. Usturoiul se curăță, se spală. Slănina se taie fișii. Mălaiul se cerne.

#### Tehnica preparării

Mușchiul se împănează cu slănină și usturoi. Se trece prin mălai și se frige pe ambele părți, pe grătarul uns cu ulei și încins. După frigere, se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase și altele.

## 974. PIEPT DE PORC (SCĂRICICĂ) LA GRĂTAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți.

#### Tehnica preparării

Bucățile de piept se frig pe grătarul încins și uns cu untură sau ulei. După frigere, se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de porc | kg  | 1,050                         | 70 g                                |
| — slănină        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — usturoi        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mălai          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piept de porc cu os | kg  | 1,500                         | 100 g                               |
| — untură              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sau ulei *)         | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 975. PULPĂ DE PORC LA TAVĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală și se sarează. Morcovii, ceapa, usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea unsă cu untură sau ulei se așază în tavă cu 100 ml apă, se adaugă ceapă, morcovi, usturoi, piper și se frige la cuptor la o temperatură moderată. Se stropește din timp în timp cu jiul format. După frigere, se pasează sosul, iar carnea se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase și altele.

| Materii prime                                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — untură                                            | kg  | 0,050                         | — sos 60 g                          |
| — sau ulei *)                                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — morcovi                                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                                           | kg  | 0,010                         |                                     |
| — piper măcinat                                     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                                              | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 976. RINICHI DE PORC LA GRĂȚAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rinichii se spală, se taie în 2 jumătăți în lungime, se curăță de capsulă și se spală din nou cu apă rece.

#### Tehnica preparării

Grătarul încins se unge cu untură; se așază rinichii și se frig. După frigere, se presară cu cimbru, piper și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — rinichi de porc | kg  | 1,200                         | 60 g                                |
| — untură          | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,025                         |                                     |

## e. FRIPTURI DIN CARNE DE VITĂ ȘI CARNE DE VIȚEL

### 977. ANTRICOT DE VITĂ LA GRĂȚAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul de vită se spală, se porționează și se bate puțin.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot se frig pe grătar bine încins și uns cu ulei. După frigere se sărează și se condimentează cu cimbru.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, ciuperci. Se servește cald.

| Materii prime                                        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| <i>Pentru unități speciale și categoria I</i>        |     |                               |                                     |
| — antricot fasonat de vită fără os                   | kg  | 1,400                         | — antricot 100 g                    |
| — sos de unt maître d'hotel *)                       | kg  | 0,100                         | — sos de unt 10 g                   |
| — ulei                                               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru                                             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                               | kg  | 0,015                         |                                     |
| <i>Pentru unități de categoria a II-a și a III-a</i> |     |                               |                                     |
| — antricot fasonat de vită fără os                   | kg  | 1,200                         | — antricot 80 g                     |
| — sos de unt maître d'hotel *)                       | kg  | 0,100                         | — sos de unt 10 g                   |
| — ulei                                               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru                                             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                               | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se precia rețeta respectivă.

### 978. CREIER DE VITĂ LA GRĂȚAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece; după curățire se spală, se ține în apă rece cu sare 20 minute, pentru eliminarea singelui, se sărează și se porționează. Mălaiul se cerne. Lămâia se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Creierul se dă prin ulei și mălai și se frig pe grătarul încins. Se poate pregăti și învelit în hîrtie pergament unsă cu ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămâie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume și cartofi. Se servește cald.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — creier de vită | kg  | 1,500                         | — creier 100 g<br>— lămâie 20 g     |
| — mălai          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,020                         |                                     |
| — lămâi          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,030                         |                                     |

## 979. FRIGĂRUI ASORTATE

| Materii prime                                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot de vită fără os                          | kg  | 0,650                         | <b>130 g</b>                        |
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 0,650                         |                                     |
| — ulei                                              | kg  | 0,020                         |                                     |
| — roșii proaspete                                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ardei gras proaspăt                               | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — costiță afumată                                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                                              | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se zvintă și se taie bucăți. Costița afumată se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Roșiile se spală, se taie rondele. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie bucăți.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne, costița și legumele (ceapă, roșii, ardei) se înșiră alternativ pe frigărui din metal inoxidabil, se ung cu ulei, se frig la grătar și se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din orez, ciuperci, cartofi ș. a.

## 980. FRIGĂRUI ASORTATE CU ORGANE

| Materii prime                            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — antricot sau vrăbioară de vită fără os | kg  | 3,500                         | <b>130 g</b>                        |
| — mușchi de vită                         | kg  | 0,350                         |                                     |
| — ficat de porc                          | kg  | 0,350                         |                                     |
| — rinichi de porc                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — costiță afumată                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei                                   | kg  | 0,020                         |                                     |
| — roșii proaspete                        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ardei gras                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                                   | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul și rinichii de porc se curăță de grăsimi și capsulă, se spală și se taie bucăți. Mușchiul și antricotul sau vrăbioara de vită se spală, se zvintă și se taie bucăți. Costița afumată se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Roșiile se spală și se taie rondele. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie bucăți.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne, organe, costiță și legume (ceapă, roșii, ardei) se înșiră alternativ pe frigărui din metal inoxidabil, se ung cu ulei, se frig pe grătar și se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din orez, ciuperci, cartofi ș. a.

## 981. FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ ÎMPĂNATĂ CU SLĂNINĂ

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mușchi de vită | kg  | 1,100                         | <b>corne</b>                        |
| — slănină        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,050                         | <b>75 g</b>                         |
| — muștar         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cimbru         | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vin alb        | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat  | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Slăcina se taie fișii de 3 cm lungime. Carnea se curăță, se spală, se împănează cu fișii de slănină și se sarează. Muștarul se diluează.

#### Tehnica preparării

Carnea se sarează, se condimentează cu piper și cimbru. Se unge cu ulei, se rumenește la cuptor la foc iute 20 minute. Se scoate pe un platou, se răcește și se porționează. În jiul format se adaugă muștar și se fierbe circa 10 minute. Sosul format se strecoară și se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase ș. a. Se servește cald.



## 982. FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ LA TAVĂ

| Materii prime                                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — ulei                                              | kg  | 0,100                         | — sos 70 g                          |
| — ceapă                                             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — morcovi                                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină                                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                                           | kg  | 0,020                         |                                     |
| — supă de oase *)                                   | kg  | 0,300                         |                                     |
| — piper boabe                                       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                              | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se sarează. Ceapa, morcovii, țelina și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei și supă de oase, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, usturoi, piper și sare și se introduce la cuptor. Sosul format se pasează. După frigere, carnea se porționează (cîte două bucăți la o porție).

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se servește cald cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite.

## 983. FRIPTURĂ DE VIȚEL LA TAVĂ

| Materii prime                                 | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | — carne 70 g                        |
| — morcovi                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin alb                                     | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare                                        | kg  | 0,030                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se sarează. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă împreună cu morcovii și ceapa și se frige la cuptor. Se stropește, din timp în timp cu jiu format. Spre sfîrșitul frigerii, se adaugă vin. După frigere, se taie în 20 felii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

## 984. MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂTAR

| Materii prime                                        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| <i>Pentru unități speciale și categoria I</i>        |     |                               |                                     |
| — mușchi fasonat de vită                             | kg  | 1,400                         | — mușchi 100 g                      |
| — cimbru                                             | kg  | 0,002                         | — sos de unt 10 g                   |
| — ulei                                               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sos de unt *)                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — salată verde                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                               | kg  | 0,015                         |                                     |
| <i>Pentru unități de categoria a II-a și a III-a</i> |     |                               |                                     |
| — mușchi fasonat de vită                             | kg  | 1,200                         | — mușchi 80 g                       |
| — cimbru                                             | kg  | 0,002                         | — sos de unt 10 g                   |
| — ulei                                               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sos de unt *)                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — salată verde                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                               | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală, se porționează.

#### Tehnica preparării

Mușchiul porționat se frige pe ambele părți, pe grătar încins și uns cu ulei. Se condimentează cu cimbru și se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra și decor din frunze de salată verde. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, ciuperci. Se servește cald.

## 985. PULPĂ DE VITĂ LA TAVĂ

| Materii prime                                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 1,100                         | 70 g                                |
| — ulei                                              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase *)                                   | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ceapă                                             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                                           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — piper măcinat                                     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                              | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea se sarează și se condimentează cu piper, se așază într-o tavă cu ulei și supă de oase, se adaugă ceapă și usturoi. Se frige la cuptor. Din când în când se stropește cu jiul format. După frigere, se răcește și se porționează (cite 2 bucăți la o porție).

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite din legume, cartofi ș. a. Se servește cald sau rece.

## 986. VRĂBIOARĂ DE VITĂ LA GRĂTAR

| Materii prime                                        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| <i>Pentru unități speciale și categoria I</i>        |     |                               |                                     |
| — vrăbioară de vită fără os fasonată                 | kg  | 1,400                         | — vrăbioară 100 g                   |
| — ulei                                               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sos de unt *)                                      | kg  | 0,100                         | — sos de unt 10 g                   |
| — cimbru                                             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                               | kg  | 0,015                         |                                     |
| <i>Pentru unități de categoria a II-a și a III-a</i> |     |                               |                                     |
| — vrăbioară de vită fără os fasonată                 | kg  | 1,200                         | — vrăbioară 80 g                    |
| — ulei                                               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sos de unt *)                                      | kg  | 0,100                         | — sos de unt 10 g                   |
| — cimbru                                             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                                               | kg  | 0,015                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță de pielete, se porționează și se bate puțin.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se frig pe ambele părți, pe grătarul încins și uns cu ulei. Să sarează și se condimentează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez, paste făinoase ș. a. Se servește cald.

## 987. VRĂBIOARĂ DE VITĂ LA TAVĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea (bucată întreagă), se spală și se sarează.

#### Tehnica preparării

Carnea se condimentează cu piper, se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă și se frige la cuptor, 40—50 minute. Din când în când, se stropește cu jiul format. După frigere, se răcește și se porționează în 10 bucăți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase, orez ș. a. Se servește cald sau rece.

# B. G A R N I T U R I

## 988. CARTOFI CU CEAPĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Cartofii și ceapa se amestecă cu piper și sare, se așază într-o tavă cu ulei și 100 g supă de oase și se introduc la cuptor circa 30 minute, pentru rumenire. Se stropesc treptat cu supa rămasă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 1,500                         | 100 g                               |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 0,750                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 989. CARTOFI NATUR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Cartofii se fierb în apă cu sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 2,500                         | 150 g                               |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 990. CARTOFI PRĂJIȚI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofi se spală, se curăță, se spală, se taie felii și se lasă în apă rece.

#### Tehnica preparării

Cartofii tăiați se scurg de apă și se prăjesc în ulei încins. Se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi     | kg  | 3,000                         | 100 g                               |
| — ulei        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 991. CARTOFI SOTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală și se fierb în coajă, în apă cu sare ; după fierbere, se scurg de apă, se curăță de coajă și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Cartofii se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi         | kg  | 2,000                         | <b>100 g</b>                        |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

## 992. CIUPERCI LA GRĂTAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile se curăță, se spală în mai multe ape, se scot codițele care se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Codițele de ciuperci se amestecă cu sare, piper și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu pălăriile ciupercilor. Fiecare ciupercă se unge cu ulei și se frige pe grătar încins și uns cu ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit deasupra. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete | kg  | 2,000                         | <b>100 g</b>                        |
| — ulei               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,025                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,015                         |                                     |

## 993. FASOLE VERDE SOTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală. Dacă se folosește fasole verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Fasolea verde proaspătă se fierbe în apă cu sare. Când fasolea este gata, se sotează în 100 g unt și se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fasole verde proaspătă | kg  | 1,800                         | <b>100 g</b>                        |
| — sau conservă           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,010                         |                                     |

## 994. GARNITURĂ ASORTATĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii și morcovii se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. În cazul folosirii fasolei conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Cartofii și morcovii se fierb în apă cu sare și se scurg de lichid. Fasolea fiartă se adaugă peste morcovii și cartofii fierți. Orezul se fierbe în lichidul rămas de la fierberea legumelor.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                | kg  | 1,800                         | 200 g                               |
| — fasole verde proaspătă | kg  | 0,900                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,400                         |                                     |
| — orez                   | kg  | 0,120                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

## 995. GRIȘ GARNITURĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Grișul se cerne.

#### Tehnica preparării

Grișul se rumenește la cuptor și se introduce într-un vas cu ulei încălzit, se stinge cu supă, se fierbe amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se acoperă vasul cu capac și se introduce 20 minute la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — griș            | kg  | 0,250                         | 125 g                               |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — supă de oase *) | kg  | 1,100                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 996. LEGUME ASORTATE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii și morcovii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi mari, se fierb separat în apă cu sare, se scurg de lichid. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Mazărea și fasolea proaspătă se curăță, se spală, se fierb separat în apă cu sare, se scurg de lichid. În cazul folosirii conservelor de mazăre și fasole, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

În 50 g unt înfierbîntat se înăbușă fasolea și mazărea, adăugînd treptat 100 ml apă. Se adaugă cartofi, morcovi și pătrunjel verde (jumatate din cantitate) și se fierb 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, sub formă de buchete, cu unt topit și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi                | kg  | 1,000                         | 150 g                               |
| — morcovi                | kg  | 0,600                         |                                     |
| — mazăre proaspătă       | kg  | 0,330                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — fasole verde proaspătă | kg  | 0,360                         |                                     |
| — sau conservă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — pătrunjel verde        | kg  | 0,040                         |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |

## 997. MACAROANE CU UNT

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc 15 minute și se trec sub jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Macaroanele se adaugă peste untul înfierbîntat și se amestecă. Se mențin la cald.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie caldă și se servește garnitură la diferite preparate din carne de pasăre sau vită. Se servește cald.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane   | kg  | 0,400                         | <b>130 g</b>                        |
| — unt         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,020                         |                                     |

## 998. MĂMĂLIGUȚĂ PRIPITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

#### Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă clocotită și sare, se adaugă treptat mălaiul sub formă de ploaie, amestecînd continuu cu telul, pînă se îngroașă. Fierberea durează circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate culinare.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mălai superior | kg  | 0,800                         | <b>200 g</b>                        |
| — sare           | kg  | 0,030                         |                                     |

## 999. MĂMĂLIGUȚĂ PRIPITĂ DIN MĂLAI EXTRA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

#### Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă și sare se presară puțin mălai. Cînd apa clocotește, se adaugă treptat mălaiul sub formă de ploaie, amestecînd continuu cu telul pînă se îngroașă. Fierberea durează circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate culinare.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mălai extra | kg  | 0,600                         | <b>200 g</b>                        |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 1000. MĂMĂLIGĂ ROMÂNEASCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

#### Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă și sare se presară puțin mălai; când apa clocotește, se adaugă mălaiul în bloc și se lasă să fiarbă la foc potrivit, 30—40 minute. Se amestecă bine pînă se obține o compoziție omogenă și bine fiartă. Se adună de pe margine către centru cu ajutorul unei linguri de lemn înmuiată în apă fiartă sau supă și se lasă pe foc mic, pînă cînd se evaporă din umiditate și se dezlipește de pe pereții vasului; apoi se răstoarnă pe taler din lemn sau se păstrează la cald în vasul în care a fiert.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate culinare.

## 1001. MĂMĂLIGĂ ROMÂNEASCĂ DIN MĂLAI EXTRA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

#### Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă și sare se presară puțin mălai. Cînd apa clocotește se adaugă mălaiul în bloc și se lasă să fiarbă la foc potrivit la 30—40 minute, se amestecă bine pînă se obține o compoziție omogenă și bine fiartă. Se adună de pe margine către centru cu ajutorul unei linguri de lemn înmuiată în apă fiartă sau supă și se lasă pe foc mic, pînă cînd se evaporă din umiditate și se dezlipește de pe pereții vasului, apoi se răstoarnă pe taler din lemn, sau se păstrează la cald în vasul în care a fiert.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate.

## 1002. MAZĂRE SOTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se spală. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Mazărea se înăbușă în 80 g unt cu 100 ml apă, împreună cu zahăr și sare. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald, ca garnitură la diferite preparate.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mălai superior | kg  | 0,800                         | 200 g                               |
| — sare           | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mălai extra | kg  | 0,600                         | 200 g                               |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mazăre verde conservă | kg  | 0,900                         | 90 g                                |
| — zahăr                 | kg  | 0,020                         |                                     |
| — unt                   | kg  | 0,080                         |                                     |
| — mărar verde           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1003. MORCOVI SOTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală cu apă rece și se taie felii sau bastonașe.

#### Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în 100 g unt cu 100 ml apă, apoi se adaugă sare și zahăr.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi     | kg  | 1,400                         | 100 g                               |
| — unt         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr       | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,010                         |                                     |

## 1004. PILAF

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară supa de oase folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ceapa și orezul se înăbușă în ulei, se adaugă supă, piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se fierb la cuptor circa 20 minute, în vas acoperit.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez            | kg  | 0,350                         | 100 g                               |
| — supă de oase *) | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 1005. PIREU DIN CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie sferturi. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Cartofii se fierb în apă cu sare. Când sînt fierți se scurg de apă și se pasează. Se adaugă lapte, margarină și se amestecă bine, pînă se omogenizează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, ca garnitură la diferite preparate. Se servește cald.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cartofi     | kg  | 1,500                         | 100 g                               |
| — lapte       | l   | 0,200                         |                                     |
| — margarină   | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,020                         |                                     |



## 1006. VARZĂ CALITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Varza albă se curăță de cotoare, se taie fișii lungi și se stoarce bine de zeamă.

#### *Tehnica preparării*

Varza se înăbușă în 100 g untură. Se adaugă piper, foi de dafin și se introduce în cuptor circa 40 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 1007. VARZĂ ROȘIE ÎNĂBUȘITĂ (CĂLITĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Varza albă și roșie se curăță de cotor, de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape și se taie fișii.

#### *Tehnica preparării*

La varza tăiată se adaugă sare, se lasă 10 minute să se săreze, apoi se frământă, se stoarce bine și se înăbușă în untură sau ulei înfierbîntat, 30 minute. În timpul înăbușirii se adaugă zahăr, oțet și 75 g smîntină, amestecînd continuu.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntină deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă murată căpățînă | kg  | 2,500                         | 100 g                               |
| — untură                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper boabe                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — foi de dafin               | kg  | 0,001                         |                                     |

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză roșie | kg  | 0,700                         | — varză<br>100 g                    |
| — varză albă  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — untură      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sau ulei *) | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr       | kg  | 0,020                         |                                     |
| — smîntină    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — oțet 9°     | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.



## 1008. SALATĂ DE ANDIVE

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Andivele se curăță, se spală sub jet de apă rece și se taie bucăți (spălarea andivelor se face foarte repede pentru a se evita amăreala). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie felii.

*Tehnica preparării*

Se prepară un sos din oțet, sare, ulei, 100 ml apă și se amestecă cu andivele.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în salatiерă sau ravieră, cu decor din felii de ou. Se servește rece.

## 1009. SALATĂ DE ARDEI COPTI

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Ardeii de mărime egală, se coc pe plită încinsă. Se așază într-un vas, se presară cu sare, se acoperă vasul și se lasă să se răcească. Se curăță de piele, se așază pe platou sau salatiерă.

*Tehnica preparării*

Ardeii se sarează și se adaugă deasupra ulei și oțet diluat cu apă.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau salatiерă. Se servește rece.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — andive      | kg  | 1,700                         | 150 g                               |
| — ulei        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — oțet 9°     | l   | 0,025                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ardei gras  | kg  | 2,000                         | 150 g                               |
| — ulei        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°     | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 1010. SALATĂ DE ARDEI COPTI ȘI ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ardeii de mărime egală, se coc pe plită încinsă, se așază într-un vas, se presară cu sare; se acoperă vasul, se lasă să se răcească, se curăță de pielită și se așază pe platou sau salatiară. Roșiile se spală și se taie felii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Feliile de roșii se așază deasupra ardeilor, se sarează. Se adaugă ulei și oțet și se presară mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în salatiară. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit       |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------------|
| — ardei gras      | kg  | 1,400                         | — ardei gras 75 g<br>— roșii și sos 125 g |
| — roșii proaspete | kg  | 1,250                         |                                           |
| — mărar verde     | kg  | 0,050                         |                                           |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                           |
| — oțet 9°         | l   | 0,030                         |                                           |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                           |

## 1011. SALATĂ BULGĂREASCĂ DIN CIUPERCI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță și se spală. Ciupercile conservă, în cazul folosirii lor, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ciupercile se fierb în apă clocotită cu sare 10 minute. Se adaugă piper, foi de dafin și oțet (circa 20 ml) După fierbere, se scurg de zeamă, se lasă să se răcească și se taie felii. Se amestecă cu usturoi, ulei și oțet. Se adaugă circa 50 ml din zeama în care au fiert ciupercile.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete | kg  | 1,700                         | 100 g                               |
| — sau conservă       | kg  | 0,850                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi            | kg  | 0,030                         |                                     |
| — oțet 9°            | l   | 0,050                         |                                     |
| — piper boabe        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de dafin       | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,025                         |                                     |

## 1012. SALATĂ CLUJEANĂ DIN CASTRAVEȚI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Castraveții verzi se curăță de coajă, se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală; ceapa verde se taie mărunt, iar ceapa se taie felii subțiri. Oțetul se diluează cu puțină apă. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Într-o salatiară se așază castraveții și se amestecă cu ceapă verde sau ceapă, piper, boia, sare, oțet și ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește rece.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — castraveți verzi    | kg  | 1,500                         | 150 g                               |
| — oțet 9°             | l   | 0,125                         |                                     |
| — ulei                | kg  | 0,030                         |                                     |
| — mărar verde         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,004                         |                                     |
| — ceapă verde         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sau ceapă           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                         |                                     |

## 1013. SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Castraveții se spală și se taie la capete. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Castraveții se taie rondele sau bucăți, în lungime și se așază în salatiară sau ravieră. Deasupra se adaugă ulei și se presară mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — castraveți murați | kg  | 2,200                         | 200 g                               |
| — ulei              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde       | kg  | 0,050                         |                                     |

## 1014. SALATĂ DIN CASTRAVEȚI CU ROȘII

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Roșiile se spală, se curăță și se taie felii. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Feliile de castraveți se așază în ravieră sau salatiară, deasupra se pun felii de roșii. Se sarează, se adaugă ulei și oțet. Mărarul verde se presară deasupra.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — castraveți verzi | kg  | 1,000                         | 170 g                               |
| — roșii proaspete  | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ulei             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°          | l   | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1015. SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROȘII, ARDEI GRAS ȘI CEAPĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie rondele. Roșiile se spală, se curăță și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Oțetul se diluează cu apă.

#### Tehnica preparării

Castraveții se așază în salatiară sau ravieră, se adaugă feliile de roșii, ardei gras și ceapă. Se sarează, se adaugă ulei și oțet. Mărarul verde se presară deasupra.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — castraveți verzi | kg  | 1,000                         | 200 g                               |
| — roșii proaspete  | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ardei gras       | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ceapă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°          | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1016. SALATĂ DIN CASTRAVEȚI CU ROȘII ȘI CEAPĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Roșiile se spală, se curăță, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Feliile de castraveți se așază în salatiară sau ravieră. Deasupra se așază felii de roșii și ceapă. Se sarează, se adaugă ulei și oțet. Mărarul verde se presară deasupra.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — castraveți verzi | kg  | 1,000                         | <b>170 g</b>                        |
| — roșii proaspete  | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ceapă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei             | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°          | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1017. SALATĂ DIN CIUPERCI (POLONEZĂ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță și se spală. Ciupercile conservă în cazul folosirii, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și se taie felii subțiri.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile se fierb în apă cu sare și sare de lămâie. Se scurg, se răcesc și se taie felii. Se amestecă cu ulei, piper și mărar verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră, cu felii de lămâie deasupra. Se servește rece.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete | kg  | 2,000                         | <b>100 g</b>                        |
| — sau conservă       | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare de lămâie     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — lămâie             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — mărar verde        | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

## 1018. SALATĂ DIN CONOPIDĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Conopida se desface în buchețele și se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă și se răcește. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Oțetul se diluează cu puțină apă.

#### *Tehnica preparării*

Peste buchețelele de conopidă așezate în salatiară sau ravieră se adaugă ulei, oțet și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră, cu mărar verde deasupra. Se servește rece.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă    | kg  | 3,000                         | <b>200 g</b>                        |
| — ulei        | kg  | 0,075                         |                                     |
| — oțet 9°     | l   | 0,050                         |                                     |
| — mărar verde | kg  | 0,040                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,025                         |                                     |

## 1019. SALATĂ DIN CONOPIDĂ CU MUȘTAR

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Conopida se curăță, se separă buchețele, se fierb în apă cu sare, se îndepărtează apa și se răcesc. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Se prepară un sos din muștar, oțet, sare, apă minerală și ulei. Sosul format se adaugă peste buchețelele de conopidă.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră, cu mărar verde deasupra. Se servește rece.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — conopidă     | kg  | 2,000                         | 200 g                               |
| — oțet 9°      | l   | 0,075                         |                                     |
| — ulei         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — muștar       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — apă minerală | l   | 0,200                         |                                     |
| — mărar verde  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare         | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1020. SALATĂ CREAȚĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Salata se curăță, se desfac frunzele, se spală în multe ape reci, fiecare frunză, se taie sferuri. Oțetul se diluează cu puțină apă.

## Tehnica preparării

Frunzele de salată se așază în salatiară sau ravieră și se adaugă sosul format din ulei, oțet și sare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salată creață | kg  | 2,000                         | 160 g                               |
| — ulei          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°       | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare          | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1021. SALATĂ DE MORCOVI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Morcovii se spală, se curăță, se rad prin răzătoarea fină. Lămiile se spală și li se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Morcovii se amestecă cu ulei, suc de lămiie, sare și pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — morcovi         | kg  | 2,000                         | 160 g                               |
| — ulei            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lămiie          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,030                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Roșiile se curăță, se spală, se taie în felii. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

*Tehnica preparării*

Feliile de roșii se așază în salatiară sau ravieră. La servire se adaugă ulei, sare și mărar.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește la diferite preparate.

## 1023. SALATĂ DIN ROȘII (MOLDOVENEASCĂ)

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Roșiile și ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii rotunde subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele (inele). Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Oțetul se diluează cu 50 ml apă.

*Tehnica preparării*

Feliile de roșii, ardei gras și ceapa se așază în salatiară sau ravieră și se amestecă cu sare, ulei și oțet.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

## 1024. SALATĂ DIN ROȘII UMLUTE (BULGĂREASCĂ)

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Se aleg roșii mari, se spală, se taie capacul și se scoate miezul cu o linguriță. Morcovii se curăță, se spală, se rad fin. Varza se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămâia se spală și se extrage sucul. Frunzele de țelină se spală și se taie mărunț.

*Tehnica preparării*

Varza se amestecă cu morcovii, frunze de țelină, pătrunjel verde, suc de lămâie, ulei și sare. Cu această compoziție se umplu roșiile.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — roșii proaspete | kg  | 1,250                         | 125 g                               |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mărar verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — roșii proaspete | kg  | 1,250                         | 150 g                               |
| — ardei gras      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°         | l   | 0,025                         |                                     |
| — mărar verde     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — roșii proaspete | kg  | 1,500                         | 150 g                               |
| — varză albă      | kg  | 0,350                         |                                     |
| — morcovi         | kg  | 0,350                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,075                         |                                     |
| — țelină frunze   | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,025                         |                                     |
| — lămâie          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

## 1025. SALATĂ DIN SFECLĂ ROȘIE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Sfecla roșie se spală, se fierbe în apă cu sare, se scoate din lichidul de fierbere, se lasă să se răcească, se curăță și se taie felii subțiri cu un cuțit riglat. Sfecla se poate coace la cuptor. Hreanul se spală, se curăță de coajă, se trece prin jet de apă rece și se rade fin. Oțetul se diluează cu puțină apă.

#### Tehnica preparării

Feliile de sfeclă se amestecă cu hrean, ulei, oțet, zahăr și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatăieră sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — sfeclă roșie | kg  | 2,000                         | <b>150 g</b>                        |
| — oțet 9°      | l   | 0,075                         |                                     |
| — ulei         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — hrean        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr        | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare         | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1026. SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ CU ARDEI GRAS

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță și se taie fișii subțiri (julien). Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii.

#### Tehnica preparării

Varza și ardeii se amestecă cu ulei, oțet și sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatăieră sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă  | kg  | 2,250                         | <b>200 g</b>                        |
| — ardei gras  | kg  | 0,750                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°     | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,025                         |                                     |

## 1027. SALATĂ DIN VARZĂ ALBĂ PROASPĂTĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare și frunzele depreciate, se spală și se taie fișii subțiri. Oțetul se diluează cu puțină apă.

#### Tehnica preparării

Varza se freacă cu sare, se lasă 10 minute pentru a se înmuia, se stoarce de apă și se amestecă cu ulei și oțet.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatăieră sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă  | kg  | 2,250                         | <b>150 g</b>                        |
| — ulei        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°     | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,025                         |                                     |



## 1028. SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ MURATĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare :

Varza albă se curăță de cotoare și foiile depreciate, se spală în mai multe ape și se taie fișii subțiri.

#### Tehnica preparării

Varza se amestecă cu ulei, se așază în salatiară sau ravieră. Deasupra se adaugă piper și boia de ardei dulce.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză albă murată   | kg  | 2,500                         | <b>200 g</b>                        |
| — ulei                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,005                         |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                         |                                     |

## 1029. SALATĂ DIN VARZĂ ROȘIE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare și frunze depreciate, se taie fin. Oțetul se diluează cu puțină apă.

#### Tehnica preparării

Varza tăiată se freacă cu sare, se lasă 10 minute pentru a se înmuia, se stoarce bine și se amestecă cu oțet și ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — varză roșie | kg  | 2,200                         | <b>150 g</b>                        |
| — ulei        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°     | l   | 0,075                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,030                         |                                     |

## 1030. SALATĂ VERDE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Salata verde se curăță, se desprind frunzele și se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Oțetul se diluează cu puțină apă.

#### Tehnica preparării

Frunzele de salată se așază în salatiară sau ravieră. Se prepară sosul din ulei, oțet, sare și se adaugă peste frunzele de salată ; se amestecă ușor.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește la diferite preparate, fripturi, ș.a. Se servește rece.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salată verde | kg  | 2,000                         | <b>150 g</b>                        |
| — ulei         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°      | l   | 0,050                         |                                     |
| — sare         | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1031. SALATĂ VERDE ARDELENEASCĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Oțetul se diluează cu puțină apă.

#### *Tehnica preparării*

Salata se amestecă cu oțet, ulei, sare și zahăr.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salată verde | kg  | 2,000                         | <b>150 g</b>                        |
| — ulei         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°      | l   | 0,050                         |                                     |
| — zahăr        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare         | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1032. SALATĂ VERDE CU SOS DE MUȘTAR

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Oțetul se diluează cu 50 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

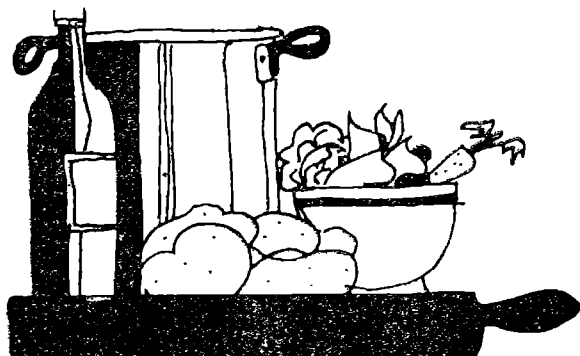
Frunzele de salată se așază în salatiară. Oțetul se amestecă cu muștar, sare; se adaugă treptat ulei, amestecând continuu pînă la omogenizare. Sosul format se adaugă peste frunzele de salată.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră. Se servește rece.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — salată verde | kg  | 2,000                         | <b>150 g</b>                        |
| — ulei         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°      | l   | 0,025                         |                                     |
| — muștar       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare         | kg  | 0,020                         |                                     |





### 1033. COTLET DIN CARNE DE PORC MISTREȚ CU SOS DE VIN

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cotlet de porc mistreț | kg  | 1,500                         | — cotlet 100 g<br>— sos 80 g        |
| — făină                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pătrunjel rădăcină     | kg  | 0,250                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,150                         |                                     |
| — usturoi                | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pastă de tomate        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin roșu               | l   | 0,250                         |                                     |
| — foi de dafin           | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — salată verde           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — roșii proaspete        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,030                         |                                     |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Făina se cerne. Morcovii, ceapa, rădăcina de pătrunjel și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele.

##### Tehnica preparării

Cotletele se înăbușă în untură cu vin (100 ml) și apă 250 ml, apoi se scot separat. În jiul rezultat se înăbușă morcovi, pătrunjel rădăcină, ceapă și usturoi. Se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, apă fiartă (0,600 l) și se continuă fierberea, pînă ce legumele sînt fierte. Făina se dizolvă în apă (100 ml), se toarnă peste legume și se continuă fierberea 15 minute. Sosul obținut se pasează. Se adaugă piper, sare, vin (150 ml), se toarnă peste cotlete și se introduc la cuptor, 10—15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din salată verde și roșii. Se servește cald.

### 1034. ESCALOP DIN CARNE DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pulpă de căprioară fără os | kg  | 1,250                         | — carne 80 g<br>— ciuperci 35 g     |
| — baiț *)                    | kg  | 1,000                         |                                     |
| — făină                      | kg  | 0,100                         | — sos 120 g                         |
| — untură sau ulei *)         | kg  | 0,150                         | — smînțină 25 g                     |
| — ceapă                      | kg  | 0,250                         |                                     |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Carnea de căprioară (pulpă) se ține în baiț circa 24 ore; după marinare, se zvîntă, se porționează și se bate. Făina se cerne. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sa-

lata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g), se înăbușă în untură sau ulei și apă (200 ml). Se scot bucățile de carne separat, iar în jiul format se înăbușă ceapă, ciuperci și se fierb circa 10 minute. După fierbere se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, băiț strecurat, sare, piper și se fierb încă circa 10 minute; se adaugă vin. Sosul format se toarnă peste feliile de carne și se introduce în cuptor circa 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde, cu smântină și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

## 1035. FAZAN LA TAVĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Băițul se prepară folosind rețeta respectivă. Fazanul se curăță de pene, fulgi, se înlătură piciorușele. Se trece prin flacăară, se spală și se ține în băiț, 6 ore. Slănina se zvîntă, se taie felii subțiri și se păstrează în vas cu cuburi de gheață cu apă. Morcovii, păstirnacul rădăcină, țelina rădăcină se spală, se curăță, se spală din nou și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, lăsându-se buchețele. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri.

#### *Tehnica preparării*

Feliile de slănină se scot din apă, se zvîntă și se bat puțin. Fazanul (numai pieptul) se sărează și se acoperă cu felii de slănină. Într-o tavă cu ulei se așază legumele tăiate, piperul, apoi fazanul pregătit, apă (200 ml), băiț strecurat (300 g) și se introduce în cuptor, circa 60 minute. Se stropește din timp în timp cu jiul format. După frigere se îndepărtează slănina cu care a fost împachetat (acoperit), se mai stropește cu jiul format și se lasă în cuptor pentru rumenit. Fazanul se scoate și jiul se strecoară.

#### *Prezentarea și servirea*

Fazanul se prezintă pe platou cu decor din buchețele de pătrunjel verde. Se poate servi cu jiul însoțit de diverse garnituri. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ciuperci proaspete | kg  | 0,700                         |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,350                         |                                     |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — smântină           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin roșu           | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există untură.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — fazan cu pene            | kg  | 2,000                         |                                     |
| — grăsime bucăți (slănină) | kg  | 0,075                         | 100 g                               |
| — morcovi                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — păstirnac rădăcină       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — piper boabe              | kg  | 0,001                         |                                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — băiț *)                  | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 1036. IEPURE CU SOS DE LĂMIIE (À LA GREC)

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, ceapa se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunț, iar jumătate se taie felii. Arpagicul se opărește și se curăță. Carnea de iepure se ține 12 ore la marinat în baiț format din legumele tăiate felii, apă, oțet, piper boabe (1 g), sare și jumătate din cantitatea de foi de dafin și cimbru. Măslinile se opăresc în apă clocotită. Usturoiul se curăță și se taie. Lămiile se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Carnea se taie în 10 bucăți, se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii și țelina tăiate mărunț, se înăbușă separat în 50 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, lichid de la marinare și se fierb circa 60 minute, se adaugă restul de foi de dafin, piper măcinat, usturoi, cimbru și vin. Sosul rezultat se pasează peste bucățile de carne. Arpagicul se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă peste carne și sos împreună cu măslinile. Se mai fierb circa 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămiie. Se servește cald.

## 1037. IEPURE CU CIUPERCI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de iepure se ține la baiț circa 12 ore, se zvîntă, se porționează și se sarează. Ciupercile proaspete se spală și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Făina se cerne. Morcovii, țelina rădăcină se spală, se curăță, se spală din nou și se taie felii subțiri. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori).

## Tehnica preparării

Carnea se porționează, se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei (100 g) și apă (100 ml). După înăbușire carnea se scoate separat, iar în jiul format se adaugă morcovi, țelină, apă (300 ml) și se continuă fierberea. Când s-a redus cantitatea de lichid, se adaugă pastă de tomate, usturoi, foi de dafin, piper, cimbru, făină dizolvată în apă (100 ml) și jumătate din cantitatea de vin. Se adaugă 500 g baiț strecurat, se continuă fierberea 15—20 minute. Sosul se pasează peste carne. Ciupercile se înăbușă în untură sau ulei (100 g) și se adaugă peste bucățile de carne. Se introduce vasul în cuptor circa 15—20 minute și se adaugă vin deasupra.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos din ciuperci. Se servește cald.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de iepure cu os | kg  | 1,300                         | — carne cu os 80 g                  |
| — morcovi               | kg  | 0,200                         | — sos 200 g                         |
| — țelină rădăcină       | kg  | 0,100                         | — măslinile 25 g                    |
| — ceapă                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — arpagic               | kg  | 0,800                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vin roșu              | l   | 0,100                         |                                     |
| — pastă de tomate       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — măslinile             | kg  | 0,250                         |                                     |
| — foi de dafin          | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — lămii                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — cimbru                | kg  | 0,003                         |                                     |
| — piper boabe           | kg  | 0,001                         |                                     |
| — oțet 9°               | l   | 0,050                         |                                     |
| — usturoi               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de iepure cu os           | kg  | 2,000                         | — carne cu os 120 g                 |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 1,000 0,500                   | — sos cu ciuperci 150 g             |
| — untură sau ulei *)              | kg  | 0,200 0,200                   |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — morcovi                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                         | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru                          | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,001                         |                                     |
| — foi de dafin                    | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin roșu                        | l   | 0,100                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |
| — baiț **)                        | kg  | 1,000                         |                                     |

\*) numai când nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Morcovii, țelina și jumătate din cantitatea de ceapă se curăță, se spală și se taie felii. Restul de ceapă se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește cu apă clocotită și se îndepărtează apa. Iepurele se curăță și se ține 12 ore la baie (circa 2 litri apă, oțet, morcovi, țelină, ceapă, piper, foi de dafin și cimbru). Măslinile se opăresc în apă clocotită. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii. Lămile se spală și se taie rondele foarte subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

*Tehnica preparării*

Iepurele se taie în 10 bucăți, se înăbușă în ulei împreună cu ceapa tăiată mărunt, ardei gras și 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, sînge de iepure, usturoi, apă fiartă și se continuă fierberea timp de 40 minute. Se adaugă măslină, piper și sare. Când carnea este fiartă, se adaugă vin și coniac.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele de lămii și pătrunjel verde. Se servește cald sau rece.

## 1039. MEDALION DIN CARNE DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Carnea se ține în baie circa 24 ore, se zvîntă, se porționează (pe cît posibil sub formă ovală) și se bat puțin. Făina se cerne. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Piinea albă se taie felii de formă ovală de circa 1 cm, se curăță de coajă și se prăjesc în 100 g ulei. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele. Sosul de vînat și baițul se prepară folosind rețetele respective.

*Tehnica preparării*

Feliile de carne se trec prin făină, se presează puțin și se așază în vas cu 100 g ulei (neîncins). Se lasă pînă capătă o crustă pe ambele părți, după care se adaugă ciuperci și sare. După circa 5—10 minute se adaugă sos de vînat, apoi unt și se fierb circa 15—20 minute. Pe platou se așază feliile de piine, deasupra cele de carne și se toarnă sosul cu ciuperci peste medalioanele formate.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou cald, cu decor din felii de roșii și salată verde. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de iepure cu os | kg  | 1,300                         |                                     |
| — ardei gras            | kg  | 0,200                         | — carne                             |
| — morcovi               | kg  | 0,200                         | — cu os                             |
| — țelină rădăcină       | kg  | 0,100                         | 80 g                                |
| — ceapă                 | kg  | 0,200                         | — sos                               |
| — ulei                  | kg  | 0,100                         | 175 g                               |
| — cimbru                | kg  | 0,003                         | — măslină                           |
| — vin roșu              | l   | 0,100                         | 25 g                                |
| — coniac                | l   | 0,030                         |                                     |
| — pastă de tomate       | kg  | 0,075                         |                                     |
| — pătrunjel verde       | kg  | 0,040                         |                                     |
| — foi de dafin          | kg  | 0,0005                        |                                     |
| — usturoi               | kg  | 0,025                         |                                     |
| — măslină               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — lămii                 | kg  | 0,100                         |                                     |
| — oțet 9°               | l   | 0,050                         |                                     |
| — sînge de iepure       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pulpă de căprioară              | kg  | 1,250                         |                                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         | — carne                             |
| — ulei                            | kg  | 0,200                         | 80 g                                |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 1,000                         | — sos cu ciuperci                   |
|                                   |     | 0,500                         | 120 g                               |
| — piine albă                      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — unt                             | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete                 | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sos de vînat *)                 | kg  | 1,000                         |                                     |
| — baiț *)                         | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,010                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 1040. PAPRICĂȘ DIN CARNE DE PORC MISTREȚ (VÎNĂTORESC)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se ține în baie circa 24 de ore, se zvîntă și se porționează (cite două bucăți la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie în sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie pe lungime în 4 sau 6 felii. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în untură sau ulei (100 g) și 100 ml apă. Se adaugă ceapă și ciuperci. Cînd ceapa s-a înmuiat, se adaugă usturoi, pastă de tomate, boia, piper, sare, cimbru și baie strecurată de la vînat. Se fierbe pe foc moderat circa 20 minute. Separat, în alt vas se înăbușă ardei gras în 100 g untură sau ulei cu apă (100 ml). Se adaugă cartofii și se fierb circa 20 minute. Într-o tavă se așază bucățile de carne, cartofii cu ardeii grași, iar deasupra sosul cu ciuperci; se adaugă vin și se trece la cuptor 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc mistreț fără os   | kg  | 0,825                         | — carne<br>50 g                     |
| — untură sau ulei **)             | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,400                         | — sos<br>100 g                      |
| — ciuperci proaspete sau conservă | kg  | 0,400                         |                                     |
| — cartofi                         | kg  | 1,500                         |                                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — boia de ardei dulce             | kg  | 0,002                         |                                     |
| — vin alb                         | l   | 0,100                         |                                     |
| — cimbru                          | kg  | 0,003                         |                                     |
| — ardei gras                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — baie *)                         | kg  | 1,000                         |                                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

\*\*) numai cînd nu există untură.

## 1041. PULPĂ DE PORC MISTREȚ ÎN ASPIC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Usturoiul se curăță și se spală. Carnea se spală, se împănază cu usturoi și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Castraveții și gogoșarii se curăță, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză în parte.

#### *Tehnica preparării*

Carnea împănată se înăbușă în cuptor cu ulei și apă (200 ml). Se înăbușă pe jumătate, se adaugă morcovi și ceapă. În timpul înăbușirii se stropește cu jiul rezultat, pentru a se rumeni. Se lasă să se răcească și se taie în felii subțiri. Se formează un decor din gogoșari și castraveți și se înnapează în aspic.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pulpă de porc mistreț  | kg  | 1,500                         | — carne<br>90 g                     |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,050                         | — aspic și decor<br>35 g            |
| — usturoi                | kg  | 0,030                         |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — aspic *)               | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                         |                                     |
| — salată verde           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — gogoșari roșii în oțet | kg  | 0,050                         |                                     |
| — castraveți murați      | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



# 1042. SARMALE CU CARNE DE VÎNAT ÎN FOI DE VARZĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală ; jumătate din cantitate se taie în felii și se înăbușă în 50 g untură cu 50 ml apă, iar jumătate se taie felii subțiri (julien). Carnea se spală, se zvîntă, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește și se trece sub jet de apă rece. Varza se spală, se scot cotoarele, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Roșiile proaspete se spală, se aleg 10 bucăți mici, iar celelalte se taie felii ; la roșiile mici (10 bucăți) li se îndepărtează locul unde a fost codița, iar în partea opusă se crestează coaja. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper măcinat, orez și apă rece (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în 30 bucăți de circa 35 g/bucata (3 bucăți la o porție) sau 25 g/bucata (4 bucăți la o porție). Fiecare bucată se rulează în cîte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele se așază una lingă alta într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului va rămîne gol, în care se așază bucata întreagă de costiță și se umple cu varză tăiată care va acoperi și sarmalele. Se presară cimbru. Ceapa tăiată felii subțiri se înăbușă în 125 g untură cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, sare, piper boabe și se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completîndu-se cu zeamă de varză sau apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la un foc moderat pe plită sau la cuptor. După 70—80 de minute de fierbere se așază feliile de roșii deasupra și se continuă fierberea la cuptor circa o oră. Cele 10 roșii mici, se ung cu untură (25 g), se așază într-o tavă și se rumenesc la cuptor. Cînd sarmalele sînt fierte, se scoate costița și se taie în 10 felii.

### Prezentarea și servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie, cu cîte o felie de costiță și o roșie deasupra. Se servesc calde.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit    |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------|
| — carne de porc mistreț fără os | kg  | 0,500                         | — sarmale<br>180 g<br>— varză<br>230 g |
| — carne de căprioară fără os    | kg  | 0,300                         |                                        |
| — varză albă murată             | kg  | 4,500                         |                                        |
| — ceapă                         | kg  | 0,400                         |                                        |
| — untură                        | kg  | 0,200                         |                                        |
| — pastă de tomate               | kg  | 0,100                         |                                        |
| — orez                          | kg  | 0,150                         |                                        |
| — costiță afumată               | kg  | 0,200                         |                                        |
| — roșii proaspete sau conservă  | kg  | 1,000                         |                                        |
|                                 | kg  | 0,500                         |                                        |
| — cimbru                        | kg  | 0,001                         |                                        |
| — piper boabe                   | kg  | 0,002                         |                                        |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,001                         |                                        |
| — sare                          | kg  | 0,020                         |                                        |

## 1043. SIVE CU CARNE DE IEPURE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Iepurele se ține în baiț 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Țelina rădăcină, morcovii se spală, se curăță și se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Arpagicul se opărește și se curăță. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Costița afumată se taie cuburi. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Iepurele se scoate din baiț, se zvintă, se porționează și se sarează. Carnea se înăbușă în ulei (100 g) și apă (100 ml), circa 15—20 minute. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină rădăcină, foi de dafin, cimbru, usturoi, baiț (1 kg) și se fierb 15—20 minute. Se adaugă sîngele de iepure, făina dizolvată în 50 ml apă, 150 ml vin și se fierb circa 10 minute. Carnea se scoate, iar sosul se strecoară prin sită. În sosul obținut se adaugă coniac, 100 ml vin și piper măcinat. Separat costița se prăjește în ulei (50 g) și se scoate separat. În uleiul rămas se adaugă arpagic și ciuperci, se înăbușă, apoi se amestecă cu costița prăjită. Carnea se așază în tavă, se adaugă ciuperci, costiță și arpagic, sos și se introduce în cuptor pentru circa 10—15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 1044. ȘNIȚEL NATUR DIN CARNE DE PORC MISTREȚ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se ține în baiț circa 24 ore. Se scoate separat, se zvintă și se porționează. Bucățile de carne se bat și se sarează. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se curăță și se taie rondele. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Lămiile se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei și apă (100 ml). Se adaugă baițul și se continuă fierberea circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin, piper și unt. Se scot bucățile de carne și sosul se pasează peste șnițele.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Deasupra fiecărui șnițel se așază o felie de lămie, o rondă de roșie și decor de salată verde. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de iepure |     |                               |                                     |
| cu os             | kg  | 2,000                         |                                     |
| — morcovi         | kg  | 0,150                         | — carne                             |
| — ceapă           | kg  | 0,250                         | cu os                               |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,100                         | 120 g                               |
| — cimbru          | kg  | 0,001                         | — garni-                            |
| — arpagic         | kg  | 0,800                         | tură cu                             |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                         | sos                                 |
| — foi de dafin    | kg  | 0,00025                       | 200 g                               |
| — ciuperci        |     |                               |                                     |
| proaspete         | kg  | 0,500                         |                                     |
| sau conservă      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — costiță         |     |                               |                                     |
| afumată           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — vin roșu        | l   | 0,250                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sînge de iepure | kg  | 0,100                         |                                     |
| — baiț *)         | kg  | 1,000                         |                                     |
| — coniac          | l   | 0,025                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pulpă de mistreț |     |                               |                                     |
| fără os            | kg  | 1,100                         |                                     |
| — untură           | kg  | 0,150                         | — carne                             |
| sau ulei *)        | kg  | 0,150                         | 85 g                                |
| — făină            | kg  | 0,100                         | — sos                               |
| — vin roșu         | l   | 0,100                         | 100 g                               |
| — piper măcinat    | kg  | 0,002                         |                                     |
| — roși proaspete   | kg  | 0,250                         |                                     |
| sau conservă       | kg  | 0,125                         |                                     |
| — salată verde     | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lămii            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — baiț **)         | kg  | 1,500                         |                                     |
| — unt              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.

## 1045. SPINARE DE CĂPRIOARĂ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Carnea se ține în baiț circa 24 ore. Slănina se taie felii lungi. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se zvîntă, se înlătură pielețele și se scoate întreagă de pe os. Se împănază cu slănină, se sarează, se presară piper și se așază într-o tavă cu ulei și apă (300 ml), cimbru, foi de dafin, ceapă, 800 g baiț strecurat și se introduce la cuptor. Se stropește, din timp în timp, cu jiul format. După ce carnea s-a fript, se scoate separat, iar sosul format se strecoară. Sosul se amestecă cu făină dizolvată în 100 ml apă rece și se fierbe circa 15 minute. Se adaugă smîntînă și unt. (Sosul trebuie să aibă consistența smîntînei). Se porționează carnea.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, acoperit cu un strat de sos. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

## 1046. TERINĂ DE CĂPRIOARĂ (piesă întreagă)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Slănina se taie felii (150 g), iar restul de slănină se taie cuburi, care se opăresc. Din carnea de căprioară se taie o bucată lungă sub formă de mușchi, care se îmbracă în felii de slănină. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Carnea de vițel se ține în apă rece pentru eliminarea singelui și se taie bucăți mici. Nucșoara se rade. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 50 ml apă. Carnea de căprioară și vițel se amestecă cu ceapa înăbușită și se toacă cu mașina cu sită fină. Această compoziție se amestecă cu ouă, cuburi de slănină, vin, sare, piper, nucșoară, frișcă, coniac. Se amestecă bine pentru omogenizare. Se îmbracă o formă dreptunghiulară cu felii de slănină. Jumătate din compoziția de carne tocată se aranjează în tavă, deasupra se adaugă batonul de carne îmbrăcat în slănină și se acoperă cu restul de carne tocată și felii de slănină. Forma se învelește în hîrtie pergament și se ține la cuptor circa 2 ore, într-un vas cu apă clocotită (bain-marie). După răcire se presează, într-o formă de terină circa 8—10 ore. Se scoate din formă și se înapează cu aspic.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, tăiat felii cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — spinare de căprioară cu os    | kg  | 2,500                         |                                     |
| — grăsime bucăți (slănină albă) | kg  | 0,100                         | — carne fără os 100 g               |
| — ceapă                         | kg  | 0,100                         | — sos 80 g                          |
| — ulei                          | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — făină                         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smîntînă                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — cimbru                        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — foi de dafin                  | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,030                         |                                     |
| — baiț *)                       | kg  | 1,000                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

| Materii prime                                        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de căprioară fără os (pulpă)                 | kg  | 1,500                         | — terină 120 g                      |
| — carne de vițel fără os calitate superioară (pulpă) | kg  | 0,400                         | — aspic 90 g                        |
| — slănină proaspătă                                  | kg  | 0,300                         |                                     |
| — piper măcinat                                      | kg  | 0,002                         |                                     |
| — coniac                                             | l   | 0,025                         |                                     |
| — ouă                                                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — nucșoară                                           | kg  | 0,001                         |                                     |
| — aspic *)                                           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — frișcă lichidă                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vin roșu                                           | l   | 0,100                         |                                     |
| — salată verde                                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ceapă                                              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ulei                                               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                                               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de iepure se spală; o bucată din carne se taie sub formă de mușchuleț, iar restul se toacă prin mașină de mai multe ori. Slănină proaspătă se taie felii subțiri. Pulpa de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Salata verde se curăță, se spală prin mai multe ape reci fiecare frunză. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Nucșoara se rade. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

## Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ouă, frișcă, sare, piper, nucșoară, rom și coniac. O formă dreptunghiulară se tapetează cu felii de slănină. Se adaugă jumătate din compoziția de carne tocată, mușchulețul de iepure și restul de carne tocată. Forma se introduce la cuptor într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie) circa 2 ore. Se răcește și se scoate compoziția din formă. Pateul se îmbracă în aspic și se păstrează la rece.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou; o bucată întreagă și câteva bucăți tăiate, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

| Materii prime                                       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de iepure fără os                           | kg  | 1,500                         | — pateu 100 g<br>— aspic 80 g       |
| — slănină proaspătă                                 | kg  | 0,400                         |                                     |
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 0,400                         |                                     |
| — piper măcinat                                     | kg  | 0,002                         |                                     |
| — nucșoară                                          | kg  | 0,002                         |                                     |
| — aspic *)                                          | kg  | 0,800                         |                                     |
| — rom                                               | l   | 0,025                         |                                     |
| — ouă                                               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — coniac                                            | l   | 0,050                         |                                     |
| — frișcă lichidă                                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — salată verde                                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                                              | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 1048. TOCANĂ CU CARNE DE PORC MISTREȚ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se ține în baie circa 24 ore. După marinare, se zvîntă, se taie cuburi cu latura de 2—3 cm și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură sau ulei și apă (100 ml). Se adaugă ceapă și ardei gras. După 10 minute se adaugă pasta de tomate, roșii, cimbru, piper, usturoi, baie strecurat, vin și sare. Se introduce la cuptor pentru 15—20 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — carne de porc mistreț fără os | kg  | 0,825                         | — carne 50 g<br>— sos 200 g         |
| — ceapă                         | kg  | 0,700                         |                                     |
| — untură sau ulei *)            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — pastă de tomate               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — usturoi                       | kg  | 0,025                         |                                     |
| — cimbru                        | kg  | 0,001                         |                                     |
| — piper măcinat                 | kg  | 0,002                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă  | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ardei gras                    | kg  | 0,500                         |                                     |
| — vin roșu                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — pătrunjel verde               | kg  | 0,030                         |                                     |
| — baie **)                      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — sare                          | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

\*\*) se preia rețeta respectivă.





## 1049. BUDINCĂ „CINA“

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Stafidele se curăță de codițe și se spală.

## Tehnica preparării

Brînză de vaci se frămîntă cu făină și sare pînă se obține o compoziție omogenă de consistență potrivită ca de papanași. Această compoziție se împarte în 12 bucăți egale. Fiecare bucată se întinde în formă de fitil cu diametru de 1 cm și se taie în bastonașe de 4—5 cm lungime. Bastonașele se fierb în lapte cu zahăr, circa 15 minute și se lasă la răcit. Gălbenușurile se spumează, se amestecă cu zahăr vanilat, răzătura de lămîie, stafide și albușurile bătute spumă, se adaugă la bastonașele fierbe și răcite și se așază în tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată timp de 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească, se porționează și se pudrează cu zahăr farin.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

## 1050. BUDINCĂ CU BRÎNZĂ DE VACI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Amidonul se dizolvă în 100 ml lapte rece. Grișul se fierbe.

## Tehnica preparării

Laptele (500 ml) se fierbe cu zahăr (100 g) și amidon la foc moderat amestecînd continuu, circa 10 minute. Se adaugă vanilina și se lasă să se răcească. Se amestecă cu brînză de vaci, griș, gălbenușuri și albușuri bătute spumă. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr. Se ni-

| Materii prime          | U/M | Canitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|------------------------------|-------------------------------------|
| — brînză de vaci       | kg  | 1,000                        | 200 g                               |
| — făină                | kg  | 0,450                        |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,200                        |                                     |
| — zahăr                | kg  | 0,150                        |                                     |
| — zahăr vanilat        | kg  | 0,010                        |                                     |
| — răzătură de lămîie   | kg  | 0,015                        |                                     |
| — stafide              | kg  | 0,100                        |                                     |
| — lapte                | l   | 0,750                        |                                     |
| — zahăr farin          | kg  | 0,025                        |                                     |
| — sare                 | kg  | 0,010                        |                                     |
| pentru tavă :          |     |                              |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,050                        |                                     |
| — pesmet               | kg  | 0,050                        |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

| Materii prime          | U/M | Canitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------|-----|------------------------------|-------------------------------------|
| — brînză de vaci       | kg  | 0,600                        | 150 g                               |
| — lapte                | l   | 0,600                        |                                     |
| — amidon               | kg  | 0,060                        |                                     |
| — ouă                  | kg  | 0,150                        |                                     |
| — zahăr                | kg  | 0,150                        |                                     |
| — vanilină             | kg  | 0,0005                       |                                     |
| — sirop de fructe      | kg  | 0,250                        |                                     |
| — griș                 | kg  | 0,250                        |                                     |
| — margarină sau unt *) | kg  | 0,050                        |                                     |
|                        | kg  | 0,050                        |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

velează suprafața și se coace la cuptor cu temperatură moderată, timp de 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

### 1051. BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Piineea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se stoarce bine. Fructele confiate se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Amidonul se cerne și se dizolvă în 100 ml lapte rece. Cantitatea de lapte rămasă se fierbe.

##### Tehnica preparării

În laptele fiert, se adaugă piine albă, zahăr, amidon și se fierb 10 minute, amestecând continuu, se lasă să se răcească. Gălbenușurile și albușurile se bat spumă, separat. Compoziția de piine se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat, fructe confiate, gălbenușuri și albușuri de ou bătute spumă. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr, se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată 30—40 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească și se porționează. Sosul se prepară astfel: gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr pînă ce compoziția se îngroașă. Se adaugă vin, vanilină sau zahăr vanilat și se continuă baterea la cald 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra. Se servește cald.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lapte                      | l   | 0,700                         | <b>150 g</b>                        |
| — zahăr                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — fructe confiate            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — amidon                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — piine albă                 | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — pentru tavă :              |     |                               |                                     |
| — margarină sau unt *)       | kg  | 0,025                         |                                     |
| — zahăr pentru sos :         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,000125                      |                                     |
| — vin alb                    | l   | 0,125                         |                                     |

\*) cînd nu există margarină.

### 1052. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SOS DE VIN

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Fructele confiate se taie mărunt. Amidonul se cerne, se dizolvă în 50 ml lapte. Laptele se fierbe.

##### Tehnica preparării

Din făină, ouă, lapte și sare se prepară compoziția de clătite din care se fac 10—12 foi de clătite, care se prădesc pe ambele părți într-o tigaie unsă cu ulei și încălăzită bine. Crema se prepară astfel: laptele (700 ml) cu 100 g zahăr, se pune la fiert; cînd dă în clocot se amestecă cu amidon sau făină. Se lasă să se răcească, se adaugă gălbenușurile de ou și se fierbe la foc moderat amestecînd continuu timp de 10 minute. Separat, se bat albușurile spumă. La crema fiartă și răcită se adaugă fructe confiate, albușurile bătute spumă, vanilină sau zahăr vanilat și se amestecă pentru omogenizare. Foile de clătite se umplu cu jumătate din cantitatea de cremă (circa 400 g) și se rulează. Într-o tavă unsă cu margarină sau unt topit și tapetată cu zahăr, se așază jumătate

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| <i>pentru foi de clătite</i> |     |                               | <b>170 g</b>                        |
| — lapte                      | l   | 0,400                         |                                     |
| — făină                      | kg  | 0,250                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — gem                        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,005                         |                                     |
| <i>pentru cremă</i>          |     |                               |                                     |
| — lapte                      | l   | 0,700                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — amidon sau făină           | kg  | 0,075                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,000125                      |                                     |
| — fructe confiate            | kg  | 0,075                         |                                     |
| <i>pentru formă</i>          |     |                               |                                     |
| — margarină sau unt *)       | kg  | 0,025                         |                                     |

\*) cînd nu există margarină.

| Materii prime                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — zahăr<br>sos de vin              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă<br>(2 gălbenușuri)           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vanilină<br>sau zahăr<br>vanilat | kg  | 0,000125                      |                                     |
| — vin alb                          | l   | 0,150                         |                                     |

din cantitatea de cremă rămasă (circa 200 g) deasupra și un strat de clătite și se acoperă cu restul de cremă. Se coace la cuptor cu temperatură moderată, circa 20 de minute; după răcire se răstoarnă pe platou și se porționează. Sosul de vin se prepară astfel: gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr, pînă ce se îngroașă, se adaugă vin și se continuă baterea la cald 5 minute. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat, se lasă să se răcească.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra. Se servește cald.

### 1053. BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Pesmetul se cerne.

##### Tehnica preparării

Grișul se toarnă în ploaie, puțin cîte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecînd mereu. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd continuu. Se adaugă zahăr și sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Grișul cu lapte, fiert și răcit, se amestecă cu gălbenușurile și albușurile de ou bătute spumă. Compoziția obținută se pune într-o tavă cu margarină sau unt și tapetat cu pesmet. Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, 20—30 minute. După coacere, budinca se lasă să se răcească puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cu sirop de fructe deasupra. Se poate servi cald sau rece.

| Materii prime                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — griș                             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă                              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr                            | kg  | 0,150                         | — budincă<br>150 g                  |
| — lapte                            | l   | 1,200                         |                                     |
| — vanilină<br>sau zahăr<br>vanilat | kg  | 0,00025                       | — sirop de<br>fructe<br>25 g        |
| — sare                             | kg  | 0,010                         |                                     |
| — sirop de fructe                  | kg  | 0,005                         |                                     |
| pentru tavă:                       |     | 0,250                         |                                     |
| — margarină                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| sau unt *)                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet                           | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

### 1054. BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SOS DE VIN

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Pesmetul se cerne.

##### Tehnica preparării

Grișul se toarnă în ploaie, puțin cîte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecînd mereu. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd continuu. Se adaugă zahăr și sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Grișul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușurile și albușurile bătute spumă. Compoziția obținută se pune într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează. Sosul se

| Materii prime                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — griș                             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ouă                              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr                            | kg  | 0,150                         | — budincă<br>cu sos<br>180 g        |
| — lapte                            | l   | 1,200                         |                                     |
| — vanilină<br>sau zahăr<br>vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — sare                             | kg  | 0,010                         |                                     |
| pentru tavă:                       |     | 0,005                         |                                     |
| — margarină                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| sau unt *)                         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet                           | kg  | 0,050                         |                                     |
| pentru sos:                        |     |                               |                                     |
| — zahăr                            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă<br>(2 gălbenușuri)           | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                          | l   | 0,200                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.



prepară astfel: gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr pînă ce compoziția se îngroașă. Se adaugă treptat vinul și se continuă baterea la cald, 5—10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos de vin deasupra.

## 1055. BUDINCA DIN MACAROANE CU BRÎNZĂ DE VACI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat spumă, adăugîndu-se jumătate din cantitatea de zahăr. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Macaroanele fierte se amestecă cu brînză de vaci, gălbenușuri, răzătură de lămîie, zahăr și zahăr vanilat. Compoziția obținută se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă, se așază în tava unsă cu margarină și tapetată cu pesmet și se gratinează la cuptor circa 20 minute. După gratinare, budinca se răcește puțin și se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară și se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane          | kg  | 0,650                         | 250 g                               |
| — brînză de vaci     | kg  | 0,600                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,250                         |                                     |
| — zahăr              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — margarină          | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet             | kg  | 0,030                         |                                     |
| — răzătură de lămîie | kg  | 0,025                         |                                     |
| — zahăr vanilat      | kg  | 0,010                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,010                         |                                     |

## 1056. BUDINCA DIN MACAROANE ȘI SIROP

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb circa 15 minute. Se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina și pesmetul se cern.

#### *Tehnica preparării*

Din 100 g unt, făină dizolvată în 100 ml lapte rece și lapte (400 ml) se prepară un sos alb, amestecînd continuu la foc moderat, pentru ca să nu se formeze aglomerări; se adaugă zahăr și vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Se adaugă macaroanele fierte, brînză de vaci, gălbenușurile și albușurile bătute spumă și se amestecă ușor. Compoziția obținută se așază într-o tavă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — macaroane                  | kg  | 0,500                         | 250 g                               |
| — unt                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — făină                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte                      | l   | 0,500                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — brînză de vaci             | kg  | 0,300                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,000125                      |                                     |
| — sirop de fructe            | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,010                         |                                     |
| <i>pentru tavă:</i>          |     |                               |                                     |
| — margarină sau unt *)       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet                     | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) cînd nu există margarină.

## 1057. BUDINCĂ DIN OREZ CU MERE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Laptele se fierbe. Merele se curăță de coajă și casa seminală; 1—2 bucăți se taie felii, iar restul se rad. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Pesmetul se cerne.

#### Tehnica preparării

Orezul se fierbe în apă. Când orezul este aproape fiert, se scurge apa, se adaugă laptele fierbinte, se continuă fierberea la foc mic, se adaugă 150 g zahăr și sare. După ce orezul a fiert și laptele a fost înglobat de orez, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Merele rase se amestecă cu 150 g zahăr și scorțișoară. Orezul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușurile de ou și albușurile bătute spumă, amestecând ușor până se omogenizează compoziția. Într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet se așază 1/3 din compoziția de orez, apoi un strat de mere rase, un strat din compoziția de orez, alternând astfel 3 rînduri de orez cu 2 rînduri de mere, ultimul fiind de orez. Se nivelează suprafața, se așază felii de mere și se introduce tava la cuptor cu temperatura moderată, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin, se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cu sirop de fructe. Se poate servi cald sau rece.

## 1058. BUDINCĂ DIN OREZ CU SOS DE CACAO

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Cacaoa se cerne. Pesmetul se cerne.

#### Tehnica preparării

Orezul se fierbe în apă. Când este aproape fiert se scurge apa, se adaugă laptele fierbinte, se continuă fierberea la foc moderat, se adaugă zahăr și sare. Când orezul a fiert și laptele a fost înglobat, se adaugă vanilina sau zahărul vanilat și se lasă să se răcească. Orezul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușuri și albușuri bătute spumă, amestecând ușor. Compoziția rezultată se așază în tava unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatura moderată, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează. Sosul se prepară astfel: gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr,

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez                       | kg  | 0,700                         |                                     |
| — lapte                      | l   | 0,800                         | — budincă                           |
| — mere                       | kg  | 1,000                         | 250 g                               |
| — zahăr                      | kg  | 0,300                         | — sirop de fructe                   |
| — ouă                        | kg  | 0,250                         | 25 g                                |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
|                              | kg  | 0,010                         |                                     |
| — scorțișoară                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sirop de fructe            | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,010                         |                                     |
| <i>pentru tavă:</i>          |     |                               |                                     |
| — margarină sau unt *)       | kg  | 0,050                         |                                     |
|                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet                     | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez                       | kg  | 0,600                         |                                     |
| — lapte                      | l   | 1,800                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,200                         | — budincă                           |
| — zahăr                      | kg  | 0,200                         | 250 g                               |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       | — sos de cacao                      |
|                              | kg  | 0,010                         | 20 g                                |
| — sare                       | kg  | 0,010                         |                                     |
| <i>pentru tavă:</i>          |     |                               |                                     |
| — margarină sau unt *)       | kg  | 0,050                         |                                     |
|                              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| <i>pentru sos:</i>           |     |                               |                                     |
| — cacao                      | kg  | 0,015                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte                      | l   | 0,150                         |                                     |
| — zahăr vanilat              | kg  | 0,005                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

cacao și zahăr vanilat, pînă ce compoziția se îngroașă. Se adaugă treptat lapte și se fierbe 10—15 minute, amestecînd continuu, pînă ce se îngroașă puțin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, cu sos de cacao.

### 1059. BUDINCĂ DIN OREZ CU SOS DE VIN

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități; se spală și se scurge de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Pesmetul se cerne.

##### Tehnica preparării

Orezul se fierbe în lapte, la foc mic. În timpul fierberii, se adaugă zahăr și sare. Cînd orezul a fiert și laptele a fost înglobat, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Orezul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușurile și albușurile bătute spumă. Compoziția rezultată se așază în tava unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează. Sosul se prepară astfel: gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr pînă ce compoziția se îngroașă. Se adaugă treptat vin și se continuă baterea la cald, 5—10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, cu sos de vin deasupra.

### 1060. BUDINCĂ DIN PÎINE ALBĂ CU MERE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Pîinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Merele se spală, se curăță de coajă și casa seminală și se rad. Amidonul se cerne și se dizolvă în 100 ml lapte rece. Laptele se fierbe.

##### Tehnica preparării

În laptele fiert se adaugă amidon, pîinea, zahăr și se fierb circa 10 minute amestecînd continuu. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Se adaugă mere rase, gălbenușurile și albușurile de ou bătute spumă. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr, se nivelează suprafața și se coace la cuptor cu temperatură moderată, 30—40 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească și se porționează. Sosul se prepară astfel: gălbenușurile de ou se bat la cald cu zahăr; cînd compoziția se îngroașă, se adaugă laptele fiert și se continuă baterea la cald 5—10 minute. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat, se lasă să se răcească.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cu sos deasupra.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez                       | kg  | 0,350                         | — budincă cu sos de vin 150 g       |
| — lapte                      | l   | 1,250                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,010                         |                                     |
| — pentru tavă :              |     |                               |                                     |
| — margarină sau unt *)       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pesmet                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pentru sos :               |     |                               |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                    | l   | 0,200                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — pîine albă                 | kg  | 0,500                         | — budincă cu sos 170 g              |
| — lapte                      | kg  | 1,000                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — amidon                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — mere                       | kg  | 0,400                         |                                     |
| — pentru formă :             |     |                               |                                     |
| — margarină sau unt *)       | kg  | 0,025                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — pentru sos :               |     |                               |                                     |
| — lapte                      | l   | 0,250                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,000125                      |                                     |
|                              | kg  | 0,005                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

## 1061. BUDINCA DIN PÂINE ALBĂ CU SOS DE VIN

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Laptele se fierbe cu zahăr. Piinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfec-tează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Fructele confiate se taie mărunt. Stafidele se curăță și se spală.

#### Tehnica preparării

În laptele fierț cu zahăr se adaugă piinea înmuiată și se fierbe 10 minute amestecînd con-tinuu. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Se adaugă fructele confiate, gălbenușurile și albușurile bătute spu-mă amestecînd ușor. Compoziția obținută se a-șază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr, se nivelează suprafața și se coace la cuptor cu temperatură moderată, 30—40 minute. Budinca coaptă se lasă să se ră-cească și se porționează. Sosul se prepară ast-fel: gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr, pînă ce se îngroașă, se adaugă vin și se continuă baterea la cald, 5 minute. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat, se lasă să se răcească.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfu-rioară. Se servește cald, cu sos de vin deasupra.

## 1062. BUDINCA DIN TÂITEI CU MAC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfec-tează și se trec prin jet de apă rece; la 3 bucăți ouă se separă albușurile de gălbenușuri. Macul se spală bine, se usucă și se macină cu mașina specială pen-tru mac sau se pisează. Făina se cerne pe planșetă, în mijloc se pun 100 g ouă, sare și 50 ml apă și se frămîntă o cocă de tăitei de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute. Coca de tăitei se întinde în foi subțiri, se lasă să se zvînte, se face sul și se taie fin. Tăiteii se lasă să se usuce, se cern de făină.

#### Tehnica preparării

Laptele se fierbe cu zahăr. Cînd laptele dă în clocot se introduc tăiteii. Se continuă fierbe-rea la foc moderat, amestecînd continuu. Cînd tăiteii sînt fierți, se lasă să se răcească. Tăiteii fierți se amestecă cu mac, smîntînă, vanilină sau zahăr vanilat, gălbenușuri și albușuri (150 g) bătute spumă. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tape-tată cu zahăr, se nivelează suprafața, se coace la cuptor cu temperatură moderată, 20—30 mi-nute. Budinca coaptă se lasă să se răcească pu-țin, se porționează și se pudrează cu zahăr farin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfu-rioară. Se servește cald sau rece.

| Materii prime                               | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — piine albă                                | kg  | 0,550                         | — budincă cu sos 200 g              |
| — lapte                                     | l   | 0,750                         |                                     |
| — stafide                                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                                     | kg  | 0,150                         |                                     |
| — fructe confiate                           | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă                                       | kg  | 0,300                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat                | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat pentru formă : | kg  | 0,010                         |                                     |
| — margarină sau unt *)                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — zahăr pentru sos :                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                                     | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă (2 găl-benușuri)                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vin alb                                   | l   | 0,250                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat                | kg  | 0,000125                      |                                     |
|                                             | kg  | 0,005                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                      | kg  | 0,600                         | 200 g                               |
| — ouă                        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,010                         |                                     |
| — lapte                      | l   | 2,000                         |                                     |
| — unt                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — mac                        | kg  | 0,175                         |                                     |
| — smîntînă                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — zahăr farin                | kg  | 0,010                         |                                     |
| — zahăr pentru tavă :        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — margarină sau unt *)       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, la 3 bucăți se separă albușurile de gălbenușuri. Miezu de nucă se alege și se macină cu mașina specială de nuci. Pesmetul se cerne. Făina se cerne pe planșetă, în mijloc se pun 2 ouă (100 g), sare și 50 ml apă și se frământă o cocă de tăitei, de consistență potrivită, care se lasă în repaus, 15 minute. Coca de tăitei se întinde în foi subțiri, se lasă să se zvînte, se fac sul și se taie fin. Tăiteii se lasă să se usuce și se cern de făină.

## Tehnica preparării

Laptele se fierbe cu zahăr, cînd dă în clocot se introduc tăiteii. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd continuu. Cînd tăiteii sînt fierți, se lasă să se răcească. Tăiteii fierți se amestecă cu jumătate din cantitatea de miez de nucă, vanilină sau zahăr vanilat, gălbenușurile și albușurile bătute spumă. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt, tapetată cu zahăr. Se nivelează suprafața, se presară miez de nucă (50 g) și se coace la cuptor cu temperatură moderată, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează. Sosul se prepară astfel: gălbenușurile de ou se bat la cald cu zahăr, cînd compoziția se îngroașă se adaugă treptat lapte cald, amestecînd continuu. Se fierbe pînă ce se îngroașă, se adaugă rom și vanilină.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, cu sos deasupra.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                      | kg  | 0,600                         | 230 g                               |
| — ouă                        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,010                         |                                     |
| — zahăr vanilat sau vanilină | kg  | 0,010                         |                                     |
|                              | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — lapte                      | l   | 2,000                         |                                     |
| — miez de nucă               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| pentru tavă :                |     |                               |                                     |
| — margarină sau unt *)       | kg  | 0,025                         |                                     |
|                              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| pentru sos :                 |     |                               |                                     |
| — lapte                      | l   | 0,250                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — rom                        | l   | 0,050                         |                                     |
| — vanilină                   | kg  | 0,00025                       |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

## 1064. BUDINCA DIN TĂITEI CU SOS DE VANILIE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trece prin jet de apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri la 3 ouă (150 g). Făina se cerne. Din făină, 2 ouă, sare și 50 ml apă se prepară coca de tăitei, care se lasă în repaus 15 minute. Se întinde o foaie subțire și se lasă să se zvînte puțin. Se taie în fișii subțiri.

## Tehnica preparării

Laptele se fierbe cu 100 g zahăr. Cînd dă în clocot se introduc tăiteii. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd continuu. Cînd tăiteii sînt fierți se adaugă vanilină, se retrage vasul de pe foc și se lasă să se răcească. Se adaugă gălbenușurile și albușurile bătute spumă, amestecînd ușor pentru uniformizarea compoziției, se așază în tava unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet, se uniformizează suprafața și se coace la cuptor la o temperatură moderată, timp de 20—30 minute. Se răcește puțin și se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare. Sosul de vanilie se prepară

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                      | kg  | 0,600                         | 230 g                               |
| — ouă                        | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,020                         |                                     |
| — lapte                      | l   | 2,000                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — pentru tavă :              | kg  | 0,010                         |                                     |
| — margarină sau unt *)       | kg  | 0,025                         |                                     |
| — pesmet                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sos                        |     |                               |                                     |
| — lapte                      | l   | 1,500                         | 230 g                               |
| — zahăr                      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — ouă (2 gălbenușuri)        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — amidon                     | kg  | 0,005                         |                                     |
| — vanilină                   | kg  | 0,000125                      |                                     |
| — vin alb                    | l   | 0,050                         |                                     |

\*) numai cînd nu există margarină.

astfel : se fierbe laptele cu zahăr, când dă în clocot se adaugă amidon dizolvat în apă rece. Se fierb 10 minute la foc moderat, amestecînd continuu pentru a nu se prinde de vas. Se lasă să se răcească. Gălbenuşurile de ou se bat spumă şi se subţiază cu lapte cald, amestecînd con-

tinuu ; se fierbe pînă se îngroaşă, se adaugă vanilină şi vin şi se retrage vasul de pe foc.

#### Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se serveşte cald, cu sos de vanilie.

### 1065. CLĂTITE CU BRÎNZĂ DE VACI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

Făina se amestecă cu ouă, sare, puţin lapte şi se subţiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat, pînă se obţine compoziţia pentru clătite. Se prepară foile de clătite (20 bucăţi), într-o tigaie unsă cu ulei şi încinsă bine, turnînd cu luşul compoziţia care se întinde pe toată suprafaţa tigăii prin mişcare rotativă şi se rumenesc pe ambele părţi. Brînză de vaci se amestecă cu ouă, sare, răzătură de lămîie, zahăr şi vanilină ; cu această compoziţie se umplu foile de clătite, se rulează şi se aşază într-o tavă care se introduce la cuptor, 10 minute.

##### Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald, cu smîntînă deasupra.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină              | kg  | 0,500                         | 200 g                               |
| — lapte              | l   | 0,800                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,125                         |                                     |
| pentru umplutură     |     |                               |                                     |
| — brinză de vaci     | kg  | 0,500                         |                                     |
| — smântână           | kg  | 0,250                         |                                     |
| — zahăr              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — răzătură de lămiie | kg  | 0,015                         |                                     |
| — vanilină           | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — sare               | kg  | 0,010                         |                                     |

### 1066. CLĂTITE CU DULCEAŢĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe şi se răceşte. Zahărul farin se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat.

##### Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu făină, sare, puţin lapte ; compoziţia se subţiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat pînă ce se obţine compoziţia specifică de clătite. Se prepară 20 foi de clătite într-o tigaie unsă cu ulei şi încinsă bine ; compoziţia se toarnă cu luşul, se întinde în strat subţire pe toată suprafaţa tigăii prin mişcare rotativă şi se rumeneşte pe ambele părţi. Foile de clătite se aşază suprapuse pe o farfurie, se umplu cu dulceaţă şi se rulează, se pudrează cu zahăr farin vanilat.

##### Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cîte 2 clătite pentru o porţie). Se serveşte cald.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porţii | Gramaj pt. o porţie de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                      | kg  | 0,500                         | 120 g                               |
| — lapte                      | l   | 0,800                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,005                         |                                     |
| — ulei                       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — dulceaţă                   | kg  | 0,250                         |                                     |
| — zahăr farin                | kg  | 0,025                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
|                              | kg  | 0,010                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Zahărul farin se amestecă cu vanilina. Laptele se fierbe și se răcește.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină       | kg  | 0,500                         | <b>120 g</b>                        |
| — lapte       | l   | 0,800                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,005                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — gem         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — zahăr farin | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vanilină    | kg  | 0,00025                       |                                     |

## Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu făină, sare, puțin lapte și se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat, pînă ce se obține compoziția specifică de clătite. Se prepară 20 foi de clătite, într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine; compoziția se toarnă cu lușul, se întinde în strat subțire pe toată suprafața tigăii, prin mișcare rotativă și se rumenește pe ambele părți. Foile de clătite se așază suprapuse pe o farfurie. Se umple cu gem și se împachetează în patru sau se rulează. Se pudrează cu zahăr farin vanilat.

## Prezentarea și servirea

Preparatul (cite 2 clătite pentru o porție) se prezintă pe platou încălzit sau farfurie. Se servește cald.

## 1068. COCTEIL CU BRÎNZĂ DE VACI ȘI PORTOCALE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Portocalele se curăță de coajă, se desfac felii; o parte se taie cuburi mici, iar restul în formă de romb pentru decor. Brînză de vaci se trece prin sită.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — brînză de vaci             | kg  | 1,500                         | <b>160 g</b>                        |
| — zahăr farin                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr vanilat sau vanilină | kg  | 0,010<br>0,00025              |                                     |
| — portocale                  | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lichior de portocale       | l   | 0,050                         |                                     |
| — sirop de portocale         | kg  | 0,050                         |                                     |

## Tehnica preparării

Brînză de vaci se amestecă cu zahăr farin, zahăr vanilat sau vanilină, lichior de portocale, sirop de portocale și cuburi de portocale. Se așază în cupe speciale și se execută decor din romburi de coajă de portocală. Se introduce la rece.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în cupe. Se servește răcit bine.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, la 3 bucăți (150 g) se separă albușurile de gălbenușuri. Stafidele se curăță, se spală și se scurg de apă. Făina se cerne.

## Tehnica preparării

Făina se așază pe planșetă, în mijloc se pun 3 ouă (150 g), apă, sare și se frământă o cocă de tăiței de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute. Coca de tăiței se întinde în foaie cu grosime de 3—4 mm și se taie în pătrate cu latura de 6 cm. Brînza de vaci se amestecă cu stafide, gălbenușuri de ou (75 g), zahăr, răzătură de lămâie și vanilină. Pe fiecare bucată se așază din compoziția de brînză de vaci; 2 din laturi se ung cu albuș de ou și se împachetează în formă de triunghi fiecare bucată, apăsând marginile cu o furculiță. Colțunașii se fierb în apă clocotită cu sare, timp de 10—15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smântină deasupra.

## 1070. COMPOT DE CAISE SAU PIERȘICI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Caisele și piersicile se spală, se înlătură simburii și se taie sferturi.

## Tehnica preparării

Caisele sau piersicile se fierb în 1,7 l apă cu zahăr. După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

## 1071. COMPOT DE CIREȘE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Cireșele se spală, se curăță de codițe.

## Tehnica preparării

Se dizolvă zahărul în circa 1,7 l apă și se fierbe. Când dă în clocot, se adaugă cireșele. Se fierb circa 30 minute, la foc moderat. După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină           | kg  | 0,700                         |                                     |
| — brînză de vaci  | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,300                         | — col-<br>țunași<br>200 g           |
| — zahăr           | kg  | 0,050                         | — smîn-<br>tină<br>30 g             |
| — stafide         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vanilină        | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — răzătură lămâie | kg  | 0,015                         |                                     |
| — smântină        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                         |                                     |

| Materii prime                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — caise<br>sau piersici            | kg  | 1,200                         |                                     |
| — zahăr                            | kg  | 0,150                         | 250 g                               |
| — vanilină<br>sau zahăr<br>vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
|                                    | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime                      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — cireșe                           | kg  | 1,200                         |                                     |
| — zahăr                            | kg  | 0,150                         | 250 g                               |
| — vanilină<br>sau zahăr<br>vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
|                                    | kg  | 0,010                         |                                     |



## 1072. COMPOT DE GUTUI

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Gutuile se spală, se curăță de casa seminală și se taie felii subțiri.

*Tehnica preparării*

Se dizolvă zahărul în circa 1,7 l apă și se fierbe. Când dă în clocot, se adaugă gutuile și se fierb circa 30 minute la temperatură moderată. După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — gutui                      | kg  | 1,200                         | <b>250 g</b>                        |
| — zahăr                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
|                              | kg  | 0,010                         |                                     |

## 1073. COMPOT DE MERE SAU PERE

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Merele sau perele se spală, se curăță de coajă și casa seminală și se taie felii. Scortişoara se macină.

*Tehnica preparării*

Merele sau perele se fierb în apă (1,7 l) cu zahăr. După fierbere, se adaugă zahăr vanilat și scortişoară.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mere sau pere | kg  | 1,000                         | <b>250 g</b>                        |
| — zahăr         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr vanilat | kg  | 0,010                         |                                     |
| — scortişoară   | kg  | 0,001                         |                                     |

## 1074. COMPOT DE VIȘINE

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Vișinile se spală și se curăță de codițe.

*Tehnica preparării*

Se dizolvă zahărul în circa 1,7 l apă și se fierbe. Când dă în clocot, se adaugă vișinile. Se fierb circa 20 minute, la foc moderat. După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — vișine                     | kg  | 1,200                         | <b>250 g</b>                        |
| — zahăr                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
|                              | kg  | 0,010                         |                                     |

## 1075. CREMĂ CU SOS DE CACAO

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Făina și cacaoa se cern.

#### Tehnica preparării

Gălbenușurile se amestecă cu 100 g zahăr, se adaugă făină, cacao și se subțiază cu lapte cald. Se fierb 15 minute, la foc moderat, amestecând continuu. Se adaugă albușurile bătute spumă cu 100 g zahăr, continuând fierberea circa 10 minute. Vasul se retrage de pe foc, se adaugă, vanilină sau zahăr vanilat, se amestecă pentru omogenizare și se lasă să se răcească puțin. Crema obținută se porționează în compotiere sau cupe și se lasă să se răcească. Sosul se prepară astfel: laptele se amestecă cu zahăr și cacao, se fierbe la foc moderat 10 minute, amestecând continuu, pînă se îngroașă puțin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră sau cupă. Se servește rece, cu sos de cacao.

## 1076. CREMĂ DE ZAHĂR CAMEL

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Se caramelizează 150 g zahăr, fără să se ardă. Caramelizarea se face, în forma în care se prepară crema sau după caz în alt vas. Forma sau formele respective se tapetează cu zahăr caramel, prin aplecarea formei, astfel ca pereții acesteia să se acopere cu zahăr, pînă la înălțimea la care va ajunge crema.

#### Tehnica preparării

Ouăle se amestecă la cald, cu 200 g zahăr, se adaugă lapte, vanilină sau zahăr vanilat. Această compoziție se toarnă în forma sau formele tapetate cu zahăr caramel și se așază într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie). Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute. Crema se lasă să se răcească complet și se răstoarnă pe platou sau farfurioară.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește rece, cu siropul format.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lapte                      | l   | 0,800                         | 120 g                               |
| — ouă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — cacao                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — făină                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
|                              | kg  | 0,010                         |                                     |
| <i>pentru sos de cacao</i>   |     |                               |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — lapte                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — cacao                      | kg  | 0,025                         |                                     |

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lapte                      | l   | 1,000                         | 120 g                               |
| — ouă                        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,350                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
|                              | kg  | 0,010                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Lămîia se spală, se rade și se extrage sucul. Se caramelizează 150 g zahăr, fără să se ardă. Caramelizarea se face în forma în care se prepară crema sau după caz în alt vas. Formele respective se tapetează cu zahăr caramel prin aplecarea formei, pînă la înălțimea la care va ajunge crema astfel ca pereții acesteia să se acopere cu zahăr.

*Tehnica preparării*

Ouăle se amestecă la cald, cu 200 g zahăr, se adaugă lapte, vanilină sau zahăr vanilat, răzătură și suc de lămîie. Această compoziție se toarnă în formele tapetate cu zahăr caramel și se așază într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie). Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute. Crema se lasă să se răcească complet și se răstoarnă pe platou sau farfurioară.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește rece, cu siropul format.

1078. CREMĂ DE ZAHĂR CAMEL  
CU PORTOCAL

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Portocalele se spală, se rade coaja și se extrage sucul. Zahărul (150 g) se caramelizează, fără să se ardă. Caramelizarea se face în forma în care se prepară crema, sau după caz, în alt vas. Formele respective se tapetează cu zahăr caramel, prin aplecarea formei, astfel ca pereții acesteia să se acopere cu zahăr, pînă la înălțimea la care va ajunge crema.

*Tehnica preparării*

Ouăle se amestecă la cald cu 200 g zahăr vanilat, răzătură și suc de portocale. Această compoziție se toarnă, în forma sau formele tapetate cu zahăr caramel și se așază într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie). Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute. Crema se lasă să se răcească pe platou sau farfurie.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește rece, cu siropul format.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lapte                      | l   | 1,000                         | 120 g                               |
| — ouă                        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,350                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025<br>0,010              |                                     |
| — lămîie                     | kg  | 0,100                         |                                     |

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lapte                      | l   | 1,000                         | 120 g                               |
| — ouă                        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,350                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025<br>0,010              |                                     |
| — portocale                  | kg  | 0,150                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Laptele se fierbe.

## Tehnica preparării

Grișul se toarnă în ploaie, puțin cite puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu. Se adaugă sare, zahăr, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.

Cînd este fiert grișul cu lapte, se pune în compotiere sau farfurioare.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră sau farfurioară. Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

## 1080. GRIȘ CU FRIȘCĂ ȘI FRUCTE CONFIATE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Laptele se fierbe. Fructele confiate se taie cuburi. Frișca se bate, se adaugă zahăr și zahăr vanilat și se amestecă pentru uniformizare.

## Tehnica preparării

În laptele fiert, cînd dă în clocot, se adaugă grișul sub formă de ploaie, amestecând continuu. Se adaugă zahăr și se continuă fierberea la foc moderat, amestecând mereu pentru a nu se forma aglomerări, se amestecă cu zahăr vanilat, 3/4 din cantitatea de fructe confiate și se toarnă în forme (cești de cafea), umezite cu apă și se lasă să se răcească. Se scot din forme, se așază pe platou sau farfurioare și se ornează cu cîte o avelină de frișcă bătută, cu ajutorul unui poș prevăzut cu spriț.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu decor din fructe confiate. Se servește rece.

## 1081. LANGOȘI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Drojdia se dizolvă în apă caldută (circa 50 ml) și se amestecă cu 100 g făină, lăsîndu-se la dospit 10 minute.

## Tehnica preparării

Maioua de drojdie se frămîntă cu făină, ouă, sare, cartofi și apă (circa 1 l), obținînd o cocă

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — griș            | kg  | 0,200                         | 150 g                               |
| — lapte           | l   | 1,250                         |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sirop de fructe | kg  | 0,250                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,005                         |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lapte           | l   | 1,500                         | 150 g                               |
| — griș            | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr vanilat   | kg  | 0,010                         |                                     |
| — frișcă          | kg  | 0,250                         |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — fructe confiate | kg  | 0,100                         |                                     |

pentru decor

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină              | kg  | 1,600                         | 60 g                                |
| — untură sau ulei *) | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,200                         |                                     |
| — drojdie            | kg  | 0,050                         |                                     |
| — cartofi            | kg  | 0,700                         |                                     |
| — zahăr farin        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                         |                                     |

\*) numai cînd nu există untură.

de consistență mai moale. Se lasă să dospească, se porționează bucăți de circa 60 g, se modelează dându-se forma rotundă (aplatizată). Se prăjesc în untură sau ulei pe ambele părți.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, pudrat cu zahăr farin.

### 1082. LAPTE DE PASĂRE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Laptele se fierbe cu 100 g zahăr.

##### Tehnica preparării

Albușurile se bat spumă cu telul, se adaugă treptat 100 g zahăr, continuând baterea pînă ce se formează o spumă tare. Din albușul spumă, se iau găluște cu lingura și se pun în cratița cu lapte, la foc moderat unde se țin mai puțin de 2 minute, pe fiecare parte. Găluștele se scot într-un vas separat. Laptele se strecoară și se lasă să se răcească. Gălbenușurile de ou se amestecă bine cu 100 g zahăr, se adaugă puțin cîte puțin lapte răcit și se amestecă mereu pe foc moderat, pentru a nu se lipi de vas, pînă ce se îngroașă puțin. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. După ce s-a răcit, deasupra se aranjează găluștele de albuș.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

### 1083. MINCIUNELE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Zahărul farin se cerne și se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pune smîntînă, ouă, răzătură de lămîie, sare. Se frămîntă o cocă omogenă de consistență potrivită, care se lasă în repaus, 10—15 minute.

##### Tehnica preparării

Coca se întinde în foaie subțire cu grosimea de 3—4 mm și se taie în romburi. Fiecare romb se crestează în mijloc și se trece unul din colțuri prin creștătură, trăgînd ușor de ambele vîrfuri (colțuri), obținînd o funduliță. Se prăjesc în ulei și se pudrează cu zahăr farin.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — lapte                      | l   | 2,000                         | <b>200 g</b>                        |
| — ouă                        | kg  | 0,300                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,300                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025<br>0,010              |                                     |

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                      | kg  | 0,700                         | <b>150 g</b>                        |
| — ouă                        | kg  | 0,200                         |                                     |
| — smîntînă                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,000125<br>0,010             |                                     |
| — răzătură de lămîie         | kg  | 0,015                         |                                     |
| — ulei                       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr farin                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,005                         |                                     |

## 1084. MERE COAPTE

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mere        | kg  | 1,500                         | 100 g                               |
| — scorțișoară | kg  | 0,005                         |                                     |
| — zahăr       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr farin | kg  | 0,020                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,050                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Merele de mărime egală se spală, se scoate casa seminală, cu un cuțit special. Scorțișoara se macină și se amestecă cu zahăr tos.

## Tehnica preparării

Merele se umplu cu zahăr, se așază într-o tavă unsă cu ulei și se coc în cuptor la foc iute, 20—30 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, pudrat cu zahăr farin.

## 1085. MERE ÎN FOIETAJ

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mere                       | kg  | 1,200                         | 120 g                               |
| — zahăr                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — scorțișoară                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00125                       |                                     |
| — vanilat                    | kg  | 0,010                         |                                     |
| — foietaj crud *)            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — făină                      | kg  | 0,025                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr farin                | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Merele se spală, li se scoate căsuța seminală cu un cuțit special și se umplu cu zahăr amestecat cu scorțișoară măcinată și vanilină sau zahăr vanilat. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se bat puțin pentru omogenizare.

## Tehnica preparării

Foietajul se întinde în foaie, cu grosimea de circa 1 cm, se taie în pătrate cu latura de circa 10 cm. În mijlocul fiecărui pătrat, se așază câte un măr, se ung colturile pătratului cu ou, se aduc peste măr și se unesc. Se așază într-o tavă stropită cu apă și se coc la cuptor cu foc iute la început, apoi moderat.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, pudrat cu zahăr farin. Se servește cald.

## 1086. MERE SUFLE

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — mere        | kg  | 0,750                         | 100 g                               |
| — făină       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ouă         | kg  | 0,150                         |                                     |
| — lapte       | l   | 0,300                         |                                     |
| — zahăr       | kg  | 0,075                         |                                     |
| — scorțișoară | kg  | 0,001                         |                                     |
| — ulei        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr farin | kg  | 0,050                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă și casa seminală, se taie rondele de 2—3 mm grosime. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Zahărul farin se amestecă cu scorțișoara măcinată. Laptele se fierbe.

## Tehnica preparării

Albușurile se bat spumă, adăugând treptat zahăr. Laptele se amestecă cu 150 g făină, gălbenușuri de ou și albușurile bătute spumă. Feliile de mere se trec prin făină (50 g), apoi prin compoziția de ou și se prăjesc în ulei.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, pudrat cu zahăr farin și scorțișoară.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Merele se spală, se curăță de coajă, se rad și se storc de suc. Făina se cerne. Scorțișoara se macină.

## Tehnica preparării

Albușurile se bat spumă și se amestecă ușor cu gălbenușuri de ou, sare, jumătate din cantitatea de răzătură de lămâie și făină. Din această compoziție se fac 10 omlete care se prăjesc pe o singură parte, în 50 g ulei. Merele se înăbușă în unt, adăugind zahăr, scorțișoară și răzătură de lămâie. Cu această compoziție se umplu omletele pe partea neprăjită și se pliază în două sub formă de semicerc. Omletele se așază pe un platou uns cu 25 g ulei, se pudrează cu zahăr farin și se introduc la cuptor circa 5 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 1088. OMLETĂ SUFLE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

## Tehnica preparării

Albușurile se bat spumă ; se amestecă cu gălbenușuri și sare. Compoziția obținută se toarnă peste margarina înfierbîntată și se rumenesc pe ambele părți. Omleta se rulează, punîndu-se la mijloc gem sau dulceață. Se pudrează cu zahăr farin și se stropește cu rom.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește flambat.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă                | kg  | 0,500                         | 120 g                               |
| — făină              | kg  | 0,200                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,075                         |                                     |
| — mere               | kg  | 1,000                         |                                     |
| — zahăr              | kg  | 0,150                         |                                     |
| — scorțișoară        | kg  | 0,002                         |                                     |
| — răzătură de lămâie | kg  | 0,010                         |                                     |
| — unt                | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr farin        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă              | kg  | 1,000                         | 110 g                               |
| — gem sau dulceață | kg  | 0,300                         |                                     |
| — margarină        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — rom              | l   | 0,050                         |                                     |
| — zahăr farin      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare             | kg  | 0,010                         |                                     |

| Materii prime       | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>10 porții | Gramaj pt.<br>o porție de<br>produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| — orez              | kg  | 0,300                               | 175 g                                     |
| — lapte             | l   | 1,300                               |                                           |
| — zahăr             | kg  | 0,150                               |                                           |
| — zahăr vanilat     | kg  | 0,010                               |                                           |
| — sare              | kg  | 0,005                               |                                           |
| <i>pentru decor</i> |     |                                     |                                           |
| — frișcă            | kg  | 0,250                               | 175 g                                     |
| — zahăr             | kg  | 0,025                               |                                           |
| — zahăr vanilat     | kg  | 0,005                               |                                           |
| — fructe confiate   | kg  | 0,100                               |                                           |
| — sirop de fructe   | kg  | 0,150                               |                                           |

**PROCES TEHNOLOGIC***Operații pregătitoare*

Laptele se fierbe. Orezul se alege de impurități și se spală. Fructele confiate se taie cuburi. Frișca se bate, se adaugă zahăr și zahăr vanilat și se amestecă ușor pentru uniformizare.

*Tehnica preparării*

În laptele fiert, când dă în clocot, se adaugă orezul și se continuă fierberea, amestecând mereu pentru a nu se lipi de vas. Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr, sare, zahăr vanilat și se continuă fierberea. Se lasă să se răcească puțin și se toarnă în forme (cești de cafea) umezite cu apă și se lasă să se răcească. Se scoate din forme, se așază pe platou sau farfurioare și se ornează (cu ajutorul unui poș prevăzut cu spritz) cu câte o avelină din frișcă bătută.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu decor de fructe confiate. Se servește rece.

## 1090. OREZ CU LAPTE

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez        | kg  | 0,300                         | <b>150 g</b>                        |
| — lapte       | l   | 1,500                         |                                     |
| — zahăr       | kg  | 0,100                         |                                     |
| — scorțișoară | kg  | 0,003                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,005                         |                                     |

**PROCES TEHNOLOGIC***Operații pregătitoare*

Orezul se alege de impurități și se spală. Scorțișoara se macină.

*Tehnica preparării*

Laptele se fierbe. Când dă în clocot, se adaugă orezul, amestecând continuu. Se continuă fierberea, la foc moderat. Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr și sare, amestecând continuu să nu se lipească de vas.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în compotieră sau farfurioară, cu scorțișoară deasupra. Se poate servi cald sau rece.

## 1091. OREZ CU MERE

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — orez            | kg  | 0,250                         | <b>150 g</b>                        |
| — lapte           | l   | 1,250                         |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr vanilat   | kg  | 0,010                         |                                     |
| — scorțișoară     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare            | kg  | 0,005                         |                                     |
| — mere            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sirop de fructe | kg  | 0,200                         |                                     |

**PROCES TEHNOLOGIC***Operații pregătitoare*

Orezul se alege de impurități și se spală. Laptele se fierbe. Merele se spală, se curăță de coajă și casa seminală și se taie felii. Scorțișoara se macină.

*Tehnica preparării*

Orezul se fierbe în lapte, amestecând continuu, pentru a nu se lipi de vas. Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr, sare și spre sfârșit, zahăr vanilat. Orezul fiert se toarnă în compotiere sau castronașe mici. Feliile de mere se fierb în sirop, se așază peste orez și se presară scorțișoara.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în compotieră sau castronaș. Se servește cald sau rece.



## 1092. PĂPANAȘI

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — brinză de vaci     | kg  | 1,000                         | — pa-<br>panași<br>130 g            |
| — făină              | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ouă                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr              | kg  | 0,100                         |                                     |
| — bicarbonat         | kg  | 0,003                         |                                     |
| — răzătură de lămâie | kg  | 0,010                         | — smîn-<br>tînă<br>50 g             |
| — griș               | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,125                         |                                     |
| — smîntînă           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — zahăr farin        | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,020                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Bicarbonatul se cerne.

#### Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu făină, ouă, zahăr, bicarbonat, răzătură de lămâie, griș și sare. Din această compoziție se modelează papanăși în formă rotundă, se apasă în mijloc și se prăjesc în ulei. Se pudrează cu zahăr farin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurioară (cite doi papanăși la o porție), cu smîntînă și zahăr farin deasupra. Se servește cald.

## 1093. PĂPANAȘI FIERTI

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — brinză de vaci     | kg  | 1,000                         | — pa-<br>panași<br>185 g            |
| — făină              | kg  | 0,250                         |                                     |
| — griș               | kg  | 0,250                         |                                     |
| — răzătură de lămâie | kg  | 0,015                         | — smîn-<br>tînă<br>50 g             |
| — ouă                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr              | kg  | 0,075                         | — unt<br>15 g                       |
| — unt                | kg  | 0,150                         |                                     |
| — smîntînă           | kg  | 0,500                         |                                     |
| — sare               | kg  | 0,025                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne. Brînza de vaci se stoarce bine de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu făină, sare, ouă, zahăr, griș și răzătură de lămâie. Din compoziția obținută, se porționează bucăți cu lingura, care se pun să fiarbă în apă clocotită cu sare, circa 15 minute. Papanășii fierți se scot pe platou și se stropesc cu unt topit.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

## 1094. PIROȘTI CU BRÎNZĂ

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                 | kg  | 0,350                         | 90 g                                |
| — lapte                 | l   | 0,175                         |                                     |
| — ouă                   | kg  | 0,050                         |                                     |
| — drojdie comprimată    | kg  | 0,010                         |                                     |
| — bicarbonat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| — zahăr                 | kg  | 0,025                         |                                     |
| — ulei                  | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,005                         |                                     |
| <i>pentru umplutură</i> |     |                               |                                     |
| — brinză telemea        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — griș                  | kg  | 0,030                         |                                     |
| — zahăr                 | kg  | 0,025                         |                                     |
| — lapte                 | l   | 0,100                         |                                     |
| — zahăr vanilat         | kg  | 0,010                         |                                     |
| — zahăr farin           | kg  | 0,025                         |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne. Laptele se fierbe. Din 50 g făină, drojdie de bere și puțin lapte cald (25 ml) se prepară maia și se lasă la dospit. În 150 ml lapte se dizolvă 100 g zahăr, sare și bicarbonat. Oul se spală, se dezinfectează și se trece prin jet de apă rece. Brînza telemea se spală și se rade fin. Grișul se fierbe în lapte cu zahăr, se lasă să se răcească și se amestecă cu brinză și zahăr vanilat.

#### Tehnica preparării

Maioua se frământă cu 300 g făină, 50 g ou, lapte și 25 g ulei, obținând o cocă de consistență potrivită care se lasă la dospit. Coca dospită se întinde în foaie, pe planșetă și se decupează bucăți cu un pahar sau o formă rotundă. Pe fiecare bucată se pune din umplutura de

brinză, se umezește cu apă pe margine (jumătate de cerc) și se împăturește, obținând o formă semiovală. Piroștile obținute se lasă să crească și se rumenesc în ulei.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, pudrat cu zahăr farin. Se servește cald.

## 1095. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc, în care se pun 100 g ouă, smântină, untură, bicarbonat, 100 g zahăr farin, sare și zahăr vanilat. Se frământă o cocă fragedă, de consistență potrivită și se lasă în repaus 15 minute. Brânza de vaci se amestecă cu 150 g zahăr, 150 g ouă, griș, răzătură de lămâie și zahăr vanilat.

#### *Tehnica preparării*

Coca se împarte în două părți egale, care se întind în foi cu grosimea de 6—7 mm. Una din foi se așază într-o tavă și se coace pe jumătate la cuptor. Se scoate tava din cuptor, se așază umplutura din brinză de vaci, se acoperă cu cea de a doua foaie. Se coace la cuptor, cu temperatură moderată. Plăcinta coaptă, se pudrează cu zahăr farin (25 g). Se lasă să se răcească și se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

## 1096. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI ȘI STAFIDE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Zahărul farin se cerne. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc, în care se pun 100 g ouă, 100 g zahăr farin, smântină, untură, bicarbonat, sare. Se frământă o cocă fragedă, de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute. Stafidele se curăță de codițe, se spală și se scurg de apă.

#### *Tehnica preparării*

Coca se împarte în două părți egale și se întinde în foi cu grosimea de 6—7 mm. Una din foi se așază într-o tavă și se coace pe jumătate la cuptor. Brânza de vaci se amestecă cu zahăr, stafide, griș, zahăr vanilat, ouă și răzătură de lămâie și se așază în tavă peste foaia coaptă pe jumătate. Se acoperă cu cea de a doua foaie și se introduce la cuptor, la temperatură moderată pentru a se coace. Plăcinta coaptă se pudrează cu zahăr farin, se lasă să se răcească și se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută nt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                 | kg  | 0,400                         | 120 g                               |
| — ouă                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr farin           | kg  | 0,125                         |                                     |
| — zahăr vanilat         | kg  | 0,010                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,005                         |                                     |
| — bicarbonat            | kg  | 0,001                         | 120 g                               |
| <i>pentru umplutură</i> |     |                               |                                     |
| — brinză de vaci        | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ouă                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — griș                  | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr vanilat         | kg  | 0,010                         |                                     |
| — răzătură de lămâie    | kg  | 0,015                         |                                     |

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                 | kg  | 0,400                         | 120 g                               |
| — ouă                   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură                | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină              | kg  | 0,075                         |                                     |
| — zahăr farin           | kg  | 0,125                         |                                     |
| — zahăr vanilat         | kg  | 0,010                         |                                     |
| — sare                  | kg  | 0,005                         |                                     |
| — bicarbonat            | kg  | 0,001                         |                                     |
| <i>pentru umplutură</i> |     |                               |                                     |
| — brinză de vaci        | kg  | 0,500                         | 120 g                               |
| — ouă                   | kg  | 0,150                         |                                     |
| — zahăr                 | kg  | 0,150                         |                                     |
| — griș                  | kg  | 0,025                         |                                     |
| — stafide               | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr vanilat         | kg  | 0,010                         |                                     |
| — răzătură de lămâie    | kg  | 0,015                         |                                     |

## 1097. PLĂCINTĂ CU MERE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă. Pesmetul se cerne. Merele se spală, se curăță de coajă și se rad. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, zahăr farin, smântină, untură, bicarbonat, zahăr vanilat și sare. Se frământă o cocă fragedă de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute. Scorțișoara se macină.

#### Tehnica preparării

Coca se împarte în două părți egale, care se întind în foi cu grosime de 6—7 mm. Una din foi se așază într-o tavă și se coace pe jumătate la cuptor. Merele rase, se amestecă cu pesmet, zahăr, scorțișoară, zahăr vanilat și se pun în tavă peste foaia coaptă pe jumătate. Se acoperă cu cea de-a doua foaie și se introduce la cuptor, cu temperatura moderată pentru a se coace. Plăcinta coaptă se pudrează cu zahăr farin și se lasă să se răcească, se porționează în bucăți pătrate

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină          | kg  | 0,400                         | 120 g                               |
| — ouă            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — untură         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — smântină       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr farin    | kg  | 0,100                         |                                     |
| — zahăr vanilat  | kg  | 0,005                         |                                     |
| — bicarbonat     | kg  | 0,001                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,005                         |                                     |
| pentru umplutură |     |                               |                                     |
| — mere           | kg  | 1,000                         |                                     |
| — zahăr          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — zahăr vanilat  | kg  | 0,010                         |                                     |
| — scorțișoară    | kg  | 0,002                         |                                     |
| — pesmet         | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr farin    | kg  | 0,025                         |                                     |

## 1098. SALATĂ DE CĂPȘUNI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Căpșunile se spală, se curăță de codițe și frunze, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine.

#### Tehnica preparării

Căpșunile se porționează în compotiere sau cupe, se adaugă zahăr farin (20 g) la o porție, se stropesc cu lichior, se mențin la frigider, circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră sau cupă, ornat cu avelină din frișcă deasupra. Se servește rece.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit    |
|----------------------|-----|-------------------------------|----------------------------------------|
| — căpșuni            | kg  | 2,000                         | — căpșuni<br>200 g<br>— frișcă<br>50 g |
| — zahăr farin        | kg  | 0,200                         |                                        |
| — lichior triple-sec | l   | 0,050                         |                                        |
| — frișcă bătută      | kg  | 0,500                         |                                        |

## 1099. SALATĂ DE PORTOCALE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Portocalele se spală, se rade pratea galbenă, iar partea albă de coajă se scoate de pe miez și se taie fișii subțiri. Miezul de portocală se desface în felii și se taie bucăți în lungime.

#### Tehnica preparării

Coaja albă de portocală tăiată se fierbe în apă, circa 5 minute, se îndepărtează apa. Se

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — portocale             | kg  | 1,250                         | 100 g                               |
| — rom                   | l   | 0,050                         |                                     |
| — coniac sau triple-sec | l   | 0,050                         |                                     |
| — vermut sau vin alb    | l   | 0,025                         |                                     |
| — zahăr                 | kg  | 0,100                         |                                     |

pun din nou la fiert cu 200 ml apă și zahăr. După fierbere, se lasă să se răcească. Coaja de portocală se așază în salatiară; deasupra se pun feliile de portocale și se toarnă siropul răcit,

amestecat cu rom, coniac sau triple-sec și vermut.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatiară. Se servește rece.

### 1100. SUFLEU SURPRIZĂ

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Blatul se prepară astfel: gălbenușurile (75 g) se spumează cu 50 g zahăr. Albușurile de ou (75 g) se bat spumă separat se adaugă 50 g zahăr și se continuă baterea până ce se formează o spumă tare. Albușurile se amestecă ușor cu gălbenușuri, adăugând treptat făina. Compoziția obținută se așază într-o formă tapetată cu hîrtie, se nivelează suprafața și se coace la cuptor cu temperatură moderată. Blatul copt se lasă să se răcească, se desprinde hîrtia și se taie în bucăți late de 5—6 cm. Siropul se prepară astfel: se fierbe 50 g zahăr cu 100 ml apă, 5—10 minute, se răcește și se adaugă rom. Bezeaua se prepară astfel: albușurile (20 buc.) se bat spumă adăugînd treptat 200 g zahăr, vanilină sau zahăr vanilat și se continuă baterea, până ce se topesc cristalele de zahăr. Bucățile de blat se așază pe platou metalic, se însiropează (tramează) cu sirop; peste acestea se așază înghețata și se acoperă cu beza de albuș, astfel încît să nu se vadă blatul sau înghețata. Platoul se introduce la cuptor cu foc iute, 5 minute pentru a se întări bezeaua.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platoul pe care a fost preparat. În momentul prezentării la masă se stropește cu rom și se dă foc. Se servește imediat.

### 1101. SUFLEU DE VANILIE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Gălbenușurile de ou se amestecă cu 100 g zahăr, făină, 200 ml lapte rece și unt topit 50 g. Compoziția se subțiază cu restul de lapte cald (800 ml) și se fierbe la un foc moderat, 10 minute. Se adaugă vanilina și se lasă să se răcească. Albușurile se bat spumă, se adaugă treptat 150 g zahăr și se amestecă cu crema

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — înghețată                  | kg  | 1,300                         | 200 g                               |
| — ouă (20 albușuri)          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,200                         |                                     |
| — rom pentru flambat         | l   | 0,075                         | 200 g                               |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — vanilat                    | kg  | 0,010                         |                                     |
| pentru blat                  |     |                               |                                     |
| — făină                      | kg  | 0,100                         | 200 g                               |
| — zahăr                      | kg  | 0,075                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,150                         |                                     |
| pentru sirop                 |     |                               |                                     |
| — zahăr                      | kg  | 0,050                         | 200 g                               |
| — rom                        | l   | 0,010                         |                                     |

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — ouă         | kg  | 0,750                         | 200 g                               |
| — făină       | kg  | 0,200                         |                                     |
| — lapte       | l   | 1,000                         |                                     |
| — unt         | kg  | 0,100                         | 200 g                               |
| — zahăr       | kg  | 0,250                         |                                     |
| — zahăr farin | kg  | 0,050                         |                                     |
| — vanilină    | kg  | 0,00025                       | 200 g                               |

fiartă și răcită. Compoziția obținută se porționează în tambale unse cu unt (50 g) și tapetate cu făină. Se introduc la cuptor la început cu temperatură mică și apoi moderată. Durata tratamentului termic, este în funcție de mărimea tambalului.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambalul în care a fost pregătit. Se servește cald, pudrat cu zahăr farin. Se servește fierbinte, (imediat după ce s-a copt).

### 1102. ȘTRUDEL CU BRÎNZĂ DE VACI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

Făina (325 g) se frământă cu unt, apă (circa 150 ml) și sare, obținând o cocă omogenă, de consistență potrivită. Coca se lasă în repaus 20 minute pe o față de masă presărată cu făină. Se întinde o foaie subțire care se lasă 5—10 minute să se usuce. Brânza de vaci se amestecă cu zahăr, ouă, griș, vanilină sau zahăr vanilat și răzătură de lămâie. Foaia se stropește cu 25 g ulei, se așază umplutura de brânză la una din marginile foi, pe lungime, se îndoaie marginile foi în interior și se rulează. Se așază într-o tavă unsă cu ulei. Suprafața ruloului se unge cu ulei. Se coace la cuptor, cu temperatură moderată. Ștrudelul copt se pudrează cu zahăr farin și se porționează.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                      | kg  | 0,350                         | 120 g                               |
| — unt                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,010                         |                                     |
| <i>pentru umplutură</i>      |     |                               |                                     |
| — brânză de vaci             | kg  | 0,600                         | 120 g                               |
| — zahăr                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — griș                       | kg  | 0,075                         |                                     |
| — răzătură de lămâie         | kg  | 0,015                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — zahăr farin                | kg  | 0,010                         |                                     |
|                              | kg  | 0,025                         |                                     |

### 1103. ȘTRUDEL CU MERE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă și se rad. Făina și pesmetul se cern. Scorțișoara se macină.

##### Tehnica preparării

Făina (325 g) se frământă cu unt, apă (circa 150 ml) și sare, obținând o cocă omogenă, de consistență potrivită. Coca se lasă în repaus circa 20 minute, pe o față de masă presărată cu făină. Se întinde o foaie subțire care se lasă să se usuce 5—10 minute. Merele se amestecă cu zahăr, pesmet, scorțișoară, vanilină sau zahăr vanilat. Foaia se stropește cu 25 g ulei, pe jumătate din suprafață se pun merele rase, se îndoaie marginile foi în interior și se rulează. Se așază într-o tavă unsă cu ulei și se unge suprafața ruloului cu ulei. Se coace la cuptor, cu temperatură moderată. Ștrudelul copt se pudrează cu zahăr farin și se porționează.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină                      | kg  | 0,350                         | 120 g                               |
| — unt                        | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ulei                       | kg  | 0,050                         |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,005                         |                                     |
| <i>pentru umplutură</i>      |     |                               |                                     |
| — mere                       | kg  | 1,000                         | 120 g                               |
| — zahăr                      | kg  | 0,100                         |                                     |
| — pesmet                     | kg  | 0,075                         |                                     |
| — scorțișoară                | kg  | 0,001                         |                                     |
| — vanilină sau zahăr vanilat | kg  | 0,00025                       |                                     |
| — zahăr farin                | kg  | 0,010                         |                                     |
|                              | kg  | 0,025                         |                                     |

## 1104. TĂIȚEI CU BRÎNZĂ DE VACI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă și se face un gol în mijloc în care se pun ouă, sare, 100 ml apă și se frământă o cocă de tăiței de consistență potrivită care se lasă în repaus 15 minute. Coca se întinde în foi subțiri de circa 2 mm, se lasă să se zvînte, se face sul și se taie tăiței de circa 3 cm lățime. Tăiței se lasă să se zvînte, se cern de făină.

#### Tehnica preparării

Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare. După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească și se trec sub jet de apă rece. Se amestecă cu unt topit, brînză de vaci și se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu zahăr deasupra.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină          | kg  | 0,600                         | — tăiței cu brînză de vaci<br>300 g |
| — zahăr          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — ouă            | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt            | kg  | 0,100                         |                                     |
| — brînză de vaci | kg  | 0,700                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1105. TĂIȚEI CU MAC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, 100 ml apă și se frământă o cocă de tăiței de consistență potrivită care se lasă în repaus 15 minute. Coca se întinde în foi subțiri, cu grosimea de circa 2 mm, se lasă să se zvînte, se face sul și se taie tăiței de circa 3 cm lățime. Se lasă să se zvînte, se cern de făină. Macul se spală, se usucă și se macină cu mașina specială pentru mac sau se pisează.

#### Tehnica preparării

Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare. După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească și se trec sub jet de apă rece. Tăiței fierți și răciți se amestecă cu unt topit și mac, se gratinează la cuptor circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu zahăr deasupra.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină       | kg  | 0,600                         | 300 g                               |
| — ouă         | kg  | 0,200                         |                                     |
| — unt         | kg  | 0,100                         |                                     |
| — mac         | kg  | 0,250                         |                                     |
| — zahăr       | kg  | 0,150                         |                                     |
| — sare        | kg  | 0,020                         |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Miezul de nucă se alege și se macină cu mașina specială de nuci. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, sare, 100 ml apă și se frământă o cocă de tăitei de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute. Coca se întinde în foi subțiri, cu grosimea de circa 2 mm, se lasă să se zvînte, se face sul și se taie tăitei de circa 3 cm lățime. Se lasă să se zvînte, se cern de făină.

## Tehnica preparării

Tăiteii se fierb în apă clocotită cu sare. După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească și se trec sub jet de apă rece. Tăiteii fierți și răciți se amestecă cu unt topit și miezul de nucă măcinat, se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu zahăr deasupra.

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — făină        | kg  | 0,600                         | <b>300 g</b>                        |
| — ouă          | kg  | 0,200                         |                                     |
| — miez de nucă | kg  | 0,250                         |                                     |
| — zahăr        | kg  | 0,150                         |                                     |
| — unt          | kg  | 0,100                         |                                     |
| — sare         | kg  | 0,020                         |                                     |

## 1107. TARTE CU BRÎNZĂ DE VACI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Stafidele se curăță de codițe și se spală. Laptele se fierbe cu 150 g zahăr, cînd dă în clocot se adaugă grișul puțin cîte puțin, amestecînd mereu, pentru a nu se forma aglomerări. Se lasă să se răcească. Fructele confiate se taie cuburi mici.

## Tehnica preparării

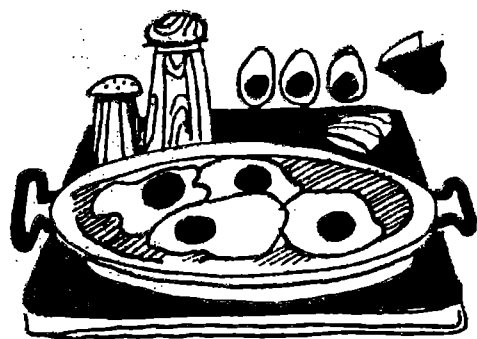
Se prepară aluat fraged din făină, unt, circa 75 ml apă, zahăr farin și sare care se lasă la rece, 20 minute. Grișul fiert și răcit se amestecă cu brînză de vaci, răzătura de lămîie, stafide, gălbenușuri de ou și zahăr vanilat. Aluatul fraged se împarte în 10 bucăți egale care se modelează în forme de tarte, se așază pe o tavă, se coc la cuptor, pe jumătate. Tartele se umplu cu compoziția de brînză de vaci și se introduc din nou în cuptor, pentru 10 minute. Albușurile se bat spumă, se adaugă treptat 50 g zahăr, continuînd baterea pînă ce se topesc cristalele de zahăr. Tartele se scot din cuptor și se ornează fiecare cu cîte o avelină de albuș cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț. Pe fiecare avelină se așază fructe confiate. Tartele se introduc în cuptor, la foc slab pentru a se coace albușul fără să se coloreze. După răcire, tartele se scot din forme.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară (cîte o tartă la porție). Se servește cald sau rece.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| <i>pentru aluat fraged</i> |     |                               | <b>65 g</b>                         |
| — zahăr farin              | kg  | 0,050                         |                                     |
| — unt                      | kg  | 0,150                         |                                     |
| — făină                    | kg  | 0,200                         |                                     |
| — sare                     | kg  | 0,010                         |                                     |
| <i>pentru umplutură</i>    |     |                               |                                     |
| — brînză de vaci           | kg  | 0,300                         |                                     |
| — zahăr                    | kg  | 0,150                         |                                     |
| — ouă<br>(4 gălbenușuri)   | kg  | 0,100                         |                                     |
| — griș                     | kg  | 0,050                         |                                     |
| — lapte                    | l   | 0,200                         |                                     |
| — stafide                  | kg  | 0,030                         |                                     |
| — răzătură<br>de lămîie    | kg  | 0,010                         |                                     |
| — zahăr vanilat            | kg  | 0,010                         |                                     |
| <i>decor</i>               |     |                               |                                     |
| — ouă<br>(4 albușuri)      | kg  | 0,050                         |                                     |
| — zahăr                    | kg  | 0,050                         |                                     |
| — fructe confiate          | kg  | 0,050                         |                                     |

# X. PREPARATE ȘI SEMIPREPARATE DE TIP „GOSPODINA“



## 1108. ARDEI UMLUȚI CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate și se răcește sub jet de apă rece. Ardeiul gras proaspăt se curăță, se spală. Dacă se folosesc ardei la sare se spală în apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă cu ulei și 100 ml apă, se lasă să se răcească, se toacă cu mașina împreună cu carnea. Orezul fiert pe jumătate se adaugă la carnea tocată, se amestecă cu jumătate din cantitatea de mărar verde, sare și piper. Cu compoziția rezultată, se umplu ardeii, se trec prin mărar verde cu partea pe unde au fost umpluți.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,900                    | 5 kg                |
| — carne de vită calitate I | kg  | 1,000                    |                     |
| — ardei gras proaspăt      | kg  | 2,500                    |                     |
| — sau la sare              | kg  | 1,800                    |                     |
| — orez                     | kg  | 0,500                    |                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                    |                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                    |                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,150                    |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,004                    |                     |
| — sare                     | kg  | 0,050                    |                     |

## 1109. ARDEI UMLUȚI CU CARNE DE VITĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate și se răcește sub jet de apă. Ardeiul gras proaspăt se curăță, se spală. Dacă se folosesc ardei grași la sare, se spală în apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se răcește, se toacă cu mașina împreună cu carnea. În această compoziție se adaugă orezul fiert pe jumătate, sare, piper, jumătate din cantitatea de mărar verde și se amestecă bine. Cu compoziția rezultată, se umplu ardeii, apoi se trec prin mărar verde cu partea pe unde au fost umpluți.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 1,900                    | 5 kg                |
| — ardei gras proaspăt      | kg  | 2,500                    |                     |
| — sau la sare              | kg  | 1,800                    |                     |
| — orez                     | kg  | 0,500                    |                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                    |                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,150                    |                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                    |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,004                    |                     |
| — sare                     | kg  | 0,050                    |                     |



## 1110. ARDEI UMPLUȚI CU OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ardeiul gras se curăță, se spală. Dacă se folosesc ardei la sare se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Orezul se alege de impurități, se spală.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă împreună cu orezul, se adaugă pastă de tomate, se completează cu apa necesară fierberii (circa 1 l). Când orezul este fiert pe jumătate se lasă să se răcească, se adaugă piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde se amestecă, apoi se umple ardeii și se trec prin pătrunjel verde cu partea pe unde au fost umpluți.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — ardei gras proaspăt | kg  | 2,500                    | 5 kg                |
| — sau la sare         | kg  | 1,800                    |                     |
| — orez                | kg  | 1,000                    |                     |
| — ceapă               | kg  | 0,500                    |                     |
| — untură sau ulei *)  | kg  | 0,100                    |                     |
| — pătrunjel verde     | kg  | 0,150                    |                     |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                    |                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,005                    |                     |
| — sare                | kg  | 0,020                    |                     |

\*) numai când nu există untură.

## 1111. ASPIC CU GELATINĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Oasele se spală, se taie bucăți, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Gelatina se pune la înmuiat în apă rece. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și ceapa se curăță, se spală; 1/4 din cantitate se taie felii subțiri, iar restul se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită rară. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Oasele se pun la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă legumele crestate și se fierb împreună circa 3 ore. Supa rezultată se strecoară prin sită fină și se lasă să se răcească. Separat, se pune într-un vas carnea tocată, gelatină, legumele tăiate felii, se adaugă oțet, piper, foi de dafin, tarhon, albuș de ou și puțină apă rece. Se bate cu telul pînă cînd albușul începe să se spumeze. La această compoziție se adaugă treptat supa caldă. Se așază din nou pe plită la foc moderat, amestecînd ușor pentru a nu se prinde de vas, pînă ce începe să fiarbă și se retrage pe marginea plitei. După ce compoziția de carne se ridică la suprafață, se continuă fierberea, circa 45 de minute fără să se mai amestece, stropindu-se cu apă rece de 2—3 ori. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și coniac. Se strecoară prin etamina înmuiată în apă și stoarsă. După răcire, se păstrează la rece.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — oase fără măduvă și sită                                   | kg  | 2,000                    | 1 kg                |
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,050                    |                     |
| — gelatină                                                   | kg  | 0,100                    |                     |
| — morcovi                                                    | kg  | 0,100                    |                     |
| — țelină rădăcină                                            | kg  | 0,050                    |                     |
| — pătrunjel și păstîrnac rădăcină                            | kg  | 0,100                    |                     |
| — ceapă                                                      | kg  | 0,050                    |                     |
| — oțet 9°                                                    | l   | 0,005                    |                     |
| — vin alb                                                    | l   | 0,100                    |                     |
| — coniac                                                     | l   | 0,010                    |                     |
| — ouă (2 albușuri)                                           | kg  | 0,050                    |                     |
| — tarhon                                                     | kg  | 0,005                    |                     |
| — foi de dafin                                               | kg  | 0,00025                  |                     |
| — piper boabe                                                | kg  | 0,0005                   |                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,010                    |                     |

## 1112. CAȘCAVAL PANE (Semipreparat)

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 1,200 kg | Gramaj produs finit |
|---------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — cașcaval    | kg  | 1,000                        | <b>1,200 kg</b>     |
| — făină       | kg  | 0,080                        |                     |
| — pesmet      | kg  | 0,250                        |                     |
| — ouă         | kg  | 0,150                        |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cașcavalul se curăță de coajă și se taie felii. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece; se bat cu telul.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de cașcaval se trec separat prin făină, ouă și pesmet.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau caserole.

## 1113. CHIFTELUȚE DIN CARTOFI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei (50 g), se răcește, se toacă împreună cu cartofii. Se amestecă cu 100 g făină, ouă, piper, sare, pătrunjel verde, pînă se omogenizează. Se modelează chiftele de formă rotundă aplatizată, folosind făina. Se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

## 1114. CHIFTELE DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea de porc se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă, se răcesc și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei, cu 100 ml apă, se lasă să se răcească, se adaugă cartofi, carne, ouă, mărar, piper, sare și se amestecă pînă se omogenizează. Se porționează, se trec prin făină, se modelează dîndu-le formă rotundă aplatizată, se prăjesc în untură sau ulei.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 4 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 1,200                    | <b>4 kg</b>         |
| — untură sau ulei *)       | kg  | 0,500                    |                     |
| — cartofi                  | kg  | 0,500                    |                     |
| — ceapă                    | kg  | 5,000                    |                     |
| — făină                    | kg  | 1,400                    |                     |
| — ouă                      | kg  | 0,500                    |                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,150                    |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,005                    |                     |
| — sare                     | kg  | 0,050                    |                     |

\*) numai cînd nu există untură.

# 1115. CHIFTELE DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă prin mașina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă, se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se lasă să se răcească, se amestecă cu carne, cartofi, ouă, sare, piper și mărar verde. Se modelează chiftele de formă aplatizată, folosind făină. Se prăjesc în untură sau ulei.

### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

# 1116. CHIFTELE DIN STAVRID

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Stavrizii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se răcesc și se deosează. Piinea albă se înmoaie în apă și se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Făina se cerne.

### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se răcește și se toacă cu mașina împreună cu carnea de pește și piinea. Se adaugă pătrunjelul verde, sare, piper, ouă, se amestecă pentru omogenizare. Se modelează chiftele în formă rotundă, aplatizată, folosind făină și se prăjesc în uleiul înfierbîntat.

### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 4 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,600                    | 4 kg                |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,600                    |                     |
| — cartofi                  | kg  | 5,000                    |                     |
| — untură *)                | kg  | 0,500                    |                     |
| — sau ulei                 | kg  | 0,500                    |                     |
| — ceapă                    | kg  | 1,400                    |                     |
| — făină                    | kg  | 0,500                    |                     |
| — ouă                      | kg  | 0,500                    |                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,150                    |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,005                    |                     |
| — sare                     | kg  | 0,050                    |                     |

\*) numai cînd nu există untură.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 4,500 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 5,000                        | 4,500 kg            |
| — piine albă      | kg  | 1,000                        |                     |
| — ouă             | kg  | 0,400                        |                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,250                        |                     |
| — ulei            | kg  | 1,000                        |                     |
| — ceapă           | kg  | 1,000                        |                     |
| — făină           | kg  | 0,750                        |                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,010                        |                     |
| — sare            | kg  | 0,100                        |                     |

## 1117. CRAP PENTRU PRĂJIT

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — crap fără cap | kg  | 4,800                    | 5 kg                |
| — făină         | kg  | 0,500                    |                     |
| — boia de ardei | kg  | 0,002                    |                     |
| — sare          | kg  | 0,050                    |                     |

## 1118. DOVLECEI UMPLUȚI CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — dovlecei proaspeți       | kg  | 5,000                    | 5 kg                |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,700                    |                     |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,700                    |                     |
| — orez                     | kg  | 0,300                    |                     |
| — untură *)                | kg  | 0,100                    |                     |
| — sau ulei                 | kg  | 0,100                    |                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                    |                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,150                    |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                    |                     |
| — sare                     | kg  | 0,025                    |                     |

\*) numai cind nu există untură.

## 1119. FASOLE BĂTUTĂ

| Materii prime  | U/M | Cantitate brută pt. 2 kg | Gramaj produs finit |
|----------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — fasole boabe | kg  | 0,800                    | 2 kg                |
| — ulei         | kg  | 0,200                    |                     |
| — ceapă        | kg  | 0,800                    |                     |
| — usturoi      | kg  | 0,050                    |                     |
| — sare         | kg  | 0,020                    |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală, se sarează. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin făină amestecată cu boia.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de porc și vită se spală, se taie bucăți. Dovleceii se spală, se curăță de coajă și cu o linguriță se scoate miezul. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală.

#### Tehnica preparării

În untură sau ulei și 100 ml apă se înăbușă ceapa, se toacă cu mașina împreună cu carnea. Orezul se fierbe pe jumătate, se lasă să se răcească; se amestecă cu carne, piper, sare și jumătate din cantitatea de mărar verde. Cu această compoziție se umple dovleceii. Fiecare dovlecel se trece prin mărar verde cu partea prin care s-a umplut.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii (peștișori). Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă fiartă sau supă și se strecoară.

#### Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă caldă. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu altă apă clocotită și se continuă fierberea. După ce fasolea a fiert, se scurge de apă, se lasă să se răcească și se toacă prin mașină cu sită deasă sau se bate la robot, obținându-se o pastă. Se adaugă mujdei de usturoi, sare, ulei (100 g) și se continuă baterea pentru omogenizare. Ceapa se prăjește în restul de ulei, pînă ce capătă o culoare galben-aurie.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu ceapă prăjită deasupra.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

## Tehnica preparării

Se pregătește o cocă din făină, ouă și sare, care se subțiază cu lapte. Se prepară 20 foi de clătite în tigaia unsă cu ulei și încinsă bine turnînd cu lușul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii, prin mișcare rotativă și se rumenesc pe ambele părți. Foile de clătite se așază suprapuse pe o farfurie.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1121. FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Cartofii se spală, jumătate din cantitate se fierb în coajă și se curăță de coajă, iar jumătate se curăță de coajă, se spală și se rad fin. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

## Tehnica preparării

Cartofii fierți se zdrobesc cu telul, se amestecă cu cartofi rași, se adaugă făină, ouă, lapte, zahăr vanilat, sare. Din compoziția obținută se prepară foi de clătite în tigaia unsă cu ulei și încinsă bine, turnînd cu lușul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii prin mișcare rotativă și se rumenesc pe ambele părți. Foile de clătite se așază suprapuse pe o farfurie.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1122. GALUȘTE CU PRUNE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în apă cu sare, în coajă, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Prunele se spală și se scot simburii.

## Tehnica preparării

Cartofii, făina, ouăle și sarea se amestecă și se frământă, obținînd o cocă, din care se întinde o foaie mai groasă, se taie pătrate și în fiecare pătrat se așază cite o prune. Se învelește prunea și se modelează în formă rotundă. Găluștele astfel pregătite se fierb în apă, circa 10 minute. Pesmetul se rumenește în untură sau ulei. Găluștele se trec prin pesmet, se presară zahărul farin și scorțișoară.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 1,200 kg | Gramaj produs finit |
|---------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — făină       | kg  | 0,500                        | 1,200 kg            |
| — lapte       | l   | 0,800                        |                     |
| — ouă         | kg  | 0,200                        |                     |
| — ulei        | kg  | 0,100                        |                     |
| — sare        | kg  | 0,010                        |                     |

| Materii prime   | U/M | Cantitate brută pt. 2,500 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — cartofi       | kg  | 2,500                        | 2,500 kg            |
| — făină         | kg  | 0,500                        |                     |
| — ouă           | kg  | 0,500                        |                     |
| — lapte         | l   | 1,250                        |                     |
| — ulei          | kg  | 0,200                        |                     |
| — zahăr vanilat | kg  | 0,010                        |                     |
| — sare          | kg  | 0,010                        |                     |

| Materii prime          | U/M | Cantitate brută pt. 2,500 kg | Gramaj produs finit |
|------------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — cartofi              | kg  | 2,000                        | 2,500 kg            |
| — făină                | kg  | 0,500                        |                     |
| — pesmet               | kg  | 0,250                        |                     |
| — zahăr farin          | kg  | 0,100                        |                     |
| — ouă                  | kg  | 0,150                        |                     |
| — scorțișoară măcinată | kg  | 0,001                        |                     |
| — prune                | kg  | 1,000                        |                     |
| — untură               | kg  | 0,200                        |                     |
| — sau ulei *)          | kg  | 0,200                        |                     |
| — sare                 | kg  | 0,020                        |                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și păstirnacul se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ardeiul gras se curăță, se taie careuri. Varza se spală, se curăță de frunzele depreciate și cotor și se taie pătrate mai mari. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 200 ml apă, se adaugă morcovi, țelina, pătrunjel rădăcină, păstirnac, cartofi, ardei gras, varza și se lasă în continuare la înăbușit, se adaugă circa 1 litru apă fiartă și se continuă fierberea înăbușit, până ce fierb cartofii; se adaugă pastă de tomate, legumele conservă (mazăre, ghiveci, fasole), sare, piper, boia și se amestecă. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Deasupra se așază roșiile și se introduce vasul la cuptor, circa 15 minute, pentru a se rumeni.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu pătrunjel verde deasupra.

## 1124. IAHNIE DE FASOLE BOABE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa, usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

## Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă caldă. După primele clocote se schimbă apa, înlocuindu-o cu altă apă clocotită și se continuă fierberea. Ceapa se înăbușă în ulei și 100 ml apă, la care se adaugă foi de dafin, pasta de tomate, usturoi, piper, sare, cimbru și roșii. Sosul obținut se adaugă la fasole, când aceasta este aproape fiartă și se mai fierb împreună, circa 10 minute.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau porționat în caserole, cu pătrunjel verde deasupra.

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 3 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — cartofi                         | kg  | 0,400                    | 3 kg                |
| — morcovi                         | kg  | 0,300                    |                     |
| — varză albă                      | kg  | 0,400                    |                     |
| — țelină rădăcină                 | kg  | 0,100                    |                     |
| — ceapă                           | kg  | 0,200                    |                     |
| — ardei gras                      | kg  | 0,300                    |                     |
| — ghiveci conservă                | kg  | 0,400                    |                     |
| — mazăre conservă                 | kg  | 0,300                    |                     |
| — fasole verde conservă           | kg  | 0,300                    |                     |
| — pătrunjel rădăcină și păstirnac | kg  | 0,200                    |                     |
| — ulei                            | kg  | 0,250                    |                     |
| — pastă de tomate                 | kg  | 0,100                    |                     |
| — roșii conservă                  | kg  | 0,250                    |                     |
| — vin alb                         | l   | 0,100                    |                     |
| — boia de ardei dulce             | kg  | 0,004                    |                     |
| — pătrunjel verde                 | kg  | 0,050                    |                     |
| — piper măcinat                   | kg  | 0,002                    |                     |
| — sare                            | kg  | 0,030                    |                     |

| Materii prime                  | U/M | Cantitate brută pt. 1,500 kg | Gramaj produs finit |
|--------------------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — fasole boabe                 | kg  | 0,500                        | 1,500 kg            |
| — ceapă                        | kg  | 0,200                        |                     |
| — ulei                         | kg  | 0,075                        |                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,400                        |                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,200                        |                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,050                        |                     |
| — foi de dafin                 | kg  | 0,025                        |                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,00025                      |                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                        |                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,001                        |                     |
| — sare                         | kg  | 0,050                        |                     |
|                                | kg  | 0,020                        |                     |

## 1125. LIMBA DE VITĂ CU BOIA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se opărește în apă clocotită și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa și țelina rădăcină se curăță, se spală și se crestează.

#### Tehnica preparării

~~Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează; se adaugă foi de dafin, ceapă, morcovi, țelină, piper și se continuă fierberea. Limba fiartă se introduce în apă rece, se curăță de piele și se trece prin boia.~~

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 1,200 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — limbă de vită fără șlung | kg  | 2,000                        | <b>1,200 kg</b>     |
| — <del>morcovi</del>       | kg  | 0,200                        |                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,200                        |                     |
| — țelină rădăcină          | kg  | 0,100                        |                     |
| — foi de dafin             | kg  | 0,00025                      |                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,002                        |                     |
| — piper boabe              | kg  | 0,002                        |                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                        |                     |

## 1126. MAIONEZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se separă gălbenușurile de albușuri. Sarea de lămâie se dizolvă în puțină apă rece. Margarina se alifiază cu o paletă.

#### Tehnica preparării

Gălbenușurile fierte se trec printr-o sită fină sau răzătoare cu ochiuri fine, se adaugă sare, muștar, amestecând conținutul pentru omogenizare. Compoziția obținută se bate la robot sau manual, se adaugă margarină, care trebuie să fie de consistență potrivită, continuând amestecarea până când compoziția se alifiază. Se adaugă treptat, câte puțin ulei care trebuie să fie rece. Când este gata se adaugă sare de lămâie; se mai bate pentru omogenizare.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă în sosieră sau porționat în caserole.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — ouă (8 gălbenușuri) | kg  | 0,200                    | <b>1 kg</b>         |
| — margarină           | kg  | 0,500                    |                     |
| — ulei                | kg  | 0,250                    |                     |
| — muștar              | kg  | 0,075                    |                     |
| — sare de lămâie      | kg  | 0,002                    |                     |
| — sare                | kg  | 0,015                    |                     |

## 1127. OREZ CU LAPTE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală. Scorțișoara se pisează mărunt.

#### Tehnica preparării

Laptele se fierbe, când dă în clocot, se adaugă orez, amestecând continuu. Se fierbe la foc moderat. Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr și sare, amestecând continuu, să nu se lipească de vas.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă în caserole, cu scorțișoară deasupra.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 1,500 kg | Gramaj produs finit |
|---------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — orez        | kg  | 0,300                        | <b>1,500 kg</b>     |
| — lapte       | l   | 1,500                        |                     |
| — zahăr       | kg  | 0,100                        |                     |
| — scorțișoară | kg  | 0,005                        |                     |
| — sare        | kg  | 0,005                        |                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două pe lungime. Gogoșarii se curăță, se spală, se taie în diferite forme pentru decor. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se aleg frunzele pentru decor.

## Tehnica preparării

Salata à la rus se porționează și se aranjează pe platou sau farfurioare. Pe fiecare porție se așază cîte o jumătate de ou. Se ornează cu maioneză cu un poș prevăzut cu șprîț și cu decor din frunze de pătrunjel și gogoșari.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 2 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — salată à la rus *) | kg  | 1,500                    | 2 kg                |
| — ouă                | kg  | 0,250                    |                     |
| — maioneză *)        | kg  | 0,350                    |                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,025                    |                     |
| — gogoșari în oțet   | kg  | 0,050                    |                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 1129. OUA A LA RUS ÎN ASPIC

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență tare, se curăță de coajă și se taie în jumătăți pe lungime. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Gogoșarii roșii se curăță, se spală și se taie diferite forme pentru decor. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

## Tehnica preparării

Salata à la rus se montează pe platou, se ornează cu maioneză marginile salatei, deasupra se așază jumătăți de ou, se execută un decor din frunze de pătrunjel verde și gogoșari roșii. Se înnapează cu aspic.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 1,100 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — salată à la rus *) | kg  | 0,500                        | 1,100 kg            |
| — ouă                | kg  | 0,250                        |                     |
| — aspic *)           | kg  | 0,250                        |                     |
| — maioneză *)        | kg  | 0,200                        |                     |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,020                        |                     |
| — gogoșari roșii     | kg  | 0,015                        |                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 1130. PAPANĂȘI CU BRÎNZĂ DE VACI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Făina și bicarbonatul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

## Tehnica preparării

Brînză de vaci se amestecă cu făină, ouă, zahăr, bicarbonat, răzătură de lămîie, griș și sare. Din această compoziție se modelează papanăși sub formă de cerc și se prăjesc în ulei.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou, pudrat cu zahăr farin deasupra.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 1,300 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — brînză de vaci     | kg  | 1,000                        | 1,300 kg            |
| — făină              | kg  | 0,400                        |                     |
| — ouă                | kg  | 0,150                        |                     |
| — zahăr              | kg  | 0,100                        |                     |
| — bicarbonat         | kg  | 0,003                        |                     |
| — răzătură de lămîie | kg  | 0,010                        |                     |
| — griș               | kg  | 0,100                        |                     |
| — zahăr farin        | kg  | 0,050                        |                     |
| — ulei               | kg  | 0,125                        |                     |
| — sare               | kg  | 0,020                        |                     |



## 1131. PASTĂ DIN CARTOFI, OUĂ FIERTE ȘI MAIONEZĂ

| Materii prime            | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>3 kg | Gramaj<br>produs finit |
|--------------------------|-----|--------------------------------|------------------------|
| — cartofi                | kg  | 3,000                          | <b>3 kg</b>            |
| — ouă                    | kg  | 0,300                          |                        |
| — ceapă                  | kg  | 0,250                          |                        |
| — boia de ardei<br>dulce | kg  | 0,002                          |                        |
| — maioneză *)            | kg  | 0,500                          |                        |
| — măslin                 | kg  | 0,100                          |                        |
| — sare                   | kg  | 0,050                          |                        |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se răcesc, se curăță de coajă și se rad fin. Ceapa se spală, se curăță și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Măslinile se țin în apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Cartofi se amestecă cu ouă, ceapă, boia de ardei, maioneză și sare.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu decor de măslin.

## 1132. PASTĂ DIN SARDELE

| Materii prime     | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>1 kg | Gramaj<br>produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------------|------------------------|
| — sardele         | kg  | 0,600                          | <b>1 kg</b>            |
| — unt             | kg  | 0,400                          |                        |
| — lămii           | kg  | 0,100                          |                        |
| — chimen          | kg  | 0,010                          |                        |
| — măslin          | kg  | 0,050                          |                        |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                          |                        |
| — sare            | kg  | 0,020                          |                        |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Chimenul se usucă la cuptor și se macină. Lămii se spală; la o jumătate din cantitatea de lămii se extrage suc, iar restul se taie rondele subțiri. Măslinile se spală, și se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Sardelele se trec printr-o sită fină, se amestecă cu unt, chimen, sare, suc de lămii și pătrunjel verde, pînă se obține o pastă omogenă.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu decor din rondele de lămii și măslin.

## 1133. PASTĂ DIN STAVRID

| Materii prime   | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>1 kg | Gramaj<br>produs finit |
|-----------------|-----|--------------------------------|------------------------|
| — stavrid       | kg  | 1,100                          | <b>1 kg</b>            |
| — ouă           | kg  | 0,050                          |                        |
| — lămii         | kg  | 0,100                          |                        |
| — margarină     | kg  | 0,075                          |                        |
| — aspic *)      | kg  | 0,200                          |                        |
| — tarhon verde  | kg  | 0,010                          |                        |
| — piper măcinat | kg  | 0,002                          |                        |
| — sare          | kg  | 0,015                          |                        |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Stavridul se curăță și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie rondele. Lămii se spală și i se extrage suc. Margarina se aliază. Tarhonul se curăță, se opărește, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Stavridul se fierbe în apă cu sare, se răcește, se curăță de oase și se toacă cu mașina cu sită deasă. Se amestecă cu margarina, suc de lămii, piper, tarhon. Pasta obținută se așază pe platou. Se decorează cu rondele de ou fiert. Se înneapează cu aspic.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

## 1134. PERIȘOARE CU VERDEȚURI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Pîinea albă se înmoaie în apă și se stoarce bine. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei, se lasă să se răcească, se toacă împreună cu bucățile de carne și pîine cu mașina, se adaugă ouă, sare și jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde. Se amestecă pentru omogenizare. Din compoziție se formează perișoare rotunde, se trec prin restul de mărar și pătrunjel verde.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 1,200 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,300                        | <b>1,200 kg</b>     |
| — carne de porc calitate I | kg  | 0,300                        |                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,150                        |                     |
| — pîine albă               | kg  | 0,250                        |                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                        |                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,100                        |                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,100                        |                     |
| — ulei                     | kg  | 0,025                        |                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                        |                     |

## 1135. PIFTIE CU CARNE DE PUI

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăară, se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală, se crestează. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat spumă. Gelatina se înmoaie în apă rece.

## Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, sare, se continuă fierberea, pînă ce carnea se desprinde de os. Carnea se lasă să se răcească și se taie fișii. Supa de pui se strecoară, se adaugă gelatina, usturoi și albușuri de ou și se fierbe 5 minute, la foc moderat, fără să se mai amestece. Printr-o etamină se strecoară supa de pui, carnea se așază în forme cu decor din felii de morcovi și se adaugă supa. Se lasă să se gelifice.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă porționat în diferite forme, în farfurii sau caserole.

| Materii prime                                  | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj produs finit |
|------------------------------------------------|-----|-------------------------------|---------------------|
| — carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 2,000                         | — carne 100 g       |
| — morcovi                                      | kg  | 0,075                         | — piftie 100 g      |
| — pătrunjel rădăcină                           | kg  | 0,075                         |                     |
| — ceapă                                        | kg  | 0,075                         |                     |
| — ouă (2 albușuri)                             | kg  | 0,050                         |                     |
| — gelatină                                     | kg  | 0,075                         |                     |
| — usturoi                                      | kg  | 0,050                         |                     |
| — sare                                         | kg  | 0,030                         |                     |

## 1136. PÎRJOALE MOLDOVENEȘTI

| Materii prime               | U/M | Cantitate brută pt. 1,700 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — carne de vită calitate I  | kg  | 0,550                        | <b>1,700 kg</b>     |
| — cartofi sau pîine albă *) | kg  | 0,550                        |                     |
| — făină                     | kg  | 0,250                        |                     |
| — pesmet                    | kg  | 0,150                        |                     |
| — ouă                       | kg  | 0,250                        |                     |
| — usturoi                   | kg  | 0,150                        |                     |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,025                        |                     |
| — ceapă                     | kg  | 0,100                        |                     |
| — untură sau ulei **)       | kg  | 0,150                        |                     |
| — piper măcinat             | kg  | 0,050                        |                     |
| — sare                      | kg  | 0,002                        |                     |
|                             |     | 0,025                        |                     |

\*) cînd nu există cartofi.

\*\*) cînd nu există untură.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se rad fin. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosește pîine se curăță de coajă, se înmoaie în apă și se stoarce bine.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 50 ml apă și se răcește. Carnea și ceapa se toacă cu mașina, se amestecă cu usturoi, pătrunjel verde, ouă (50 g), cartofi sau pîine, sare, piper; se împarte în bucăți și se modelează în formă de pîrjoale, folosind făină. Se trec prin ou bătut și pesmet.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1137. PLĂCINTĂ „SIBIANA“

| Materii prime                     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj produs finit |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|---------------------|
| — griș                            | kg  | 0,200                         | <b>150 g</b>        |
| — lapte                           | l   | 0,800                         |                     |
| — zahăr                           | kg  | 0,200                         |                     |
| — brînză de vaci                  | kg  | 0,500                         |                     |
| — ouă                             | kg  | 0,250                         |                     |
| — făină                           | kg  | 0,050                         |                     |
| — zahăr vanilat sau vanilină pură | kg  | 0,010                         |                     |
| — răzătură de lămîie              | kg  | 0,00025                       |                     |
| — bicarbonat                      | kg  | 0,015                         |                     |
| — unt                             | kg  | 0,001                         |                     |
| — pesmet                          | kg  | 0,050                         |                     |
| — zahăr farin                     | kg  | 0,050                         |                     |
| — sare                            | kg  | 0,010                         |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Făina și pesmetul se cern.

#### *Tehnica preparării*

În laptele clocotit, se adaugă grișul sub formă de ploaie, amestecînd continuu. Se fierbe și se răcește. Separat se amestecă brînză de vaci cu zahăr, făină, răzătură de lămîie, zahăr vanilat sau vanilină, ouă, sare și bicarbonat. Într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, se așază în strat egal grișul fiert. Deasupra se întinde compoziția de brînză de vaci și se coace la cuptor cu foc iute, circa 15—20 minute. Se porționează și se pudrează cu zahăr farin.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1138. PUI LA TAVĂ

| Materii prime                         | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|---------------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — pui calitate I fără cap și picioare | kg  | 1,500                    | <b>1 kg</b>         |
| — ulei                                | kg  | 0,050                    |                     |
| — sare                                | kg  | 0,020                    |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală.

#### *Tehnica preparării*

Puii se ung cu ulei, se sărează și se așază într-o tavă cu ulei și se frig la cuptor, la o temperatură moderată, stropindu-se de mai multe ori cu jiul format.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.

| Materii prime                 | U/M | Cantitate brută pt. 1,800 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — pulpe și piept de pui cu os | kg  | 1,350                        | <b>1,800 kg</b>     |
| — făină                       | kg  | 0,100                        |                     |
| — ouă                         | kg  | 0,200                        |                     |
| — pesmet                      | kg  | 0,250                        |                     |
| — sare                        | kg  | 0,020                        |                     |

## 1140. ROȘII UMLUTE CU OREZ

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1,800 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — roșii proaspete | kg  | 1,800                        | <b>1,800 kg</b>     |
| — ulei            | kg  | 0,100                        |                     |
| — orez            | kg  | 0,250                        |                     |
| — ceapă           | kg  | 0,200                        |                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                        |                     |
| — mărar verde     | kg  | 0,050                        |                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                        |                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                        |                     |
| — sare            | kg  | 0,030                        |                     |

## 1141. RULADĂ DIN LEGUME ȘI CARNE DE VITĂ

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,800                    | <b>1 kg</b>         |
| — cartofi                  | kg  | 0,500                    |                     |
| — ouă                      | kg  | 0,100                    |                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,100                    |                     |
| — pesmet                   | kg  | 0,050                    |                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,400                    |                     |
| — ulei                     | kg  | 0,100                    |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,001                    |                     |
| — sare                     | kg  | 0,030                    |                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Pui se trec prin flacăra, se spală, se porționează, se sarează. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se bat cu telul.

*Tehnica preparării*

Bucățile de pui se trec separat prin făină, ouă și pesmet.

*Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Roșiile de mărime egală, se spală, se taie parțial capacul, în așa fel, încât să rămână prins pe o mică porțiune și li se scoate miezul cu o linguriță. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă orez, pastă de tomate, 500 ml apă, sare, piper, amestecând continuu pentru a nu se lipi de vas. După 5 minute de fierbere se acoperă vasul cu capac și se fierbe la cuptor, circa 15 minute. Se scoate din cuptor și se lasă să se răcească. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde și se amestecă bine. Cu această compoziție se umple roșiile.

*Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu pătrunjel și mărar verde deasupra.

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie bucăți mici. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cern.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se răcește, se toacă cu mașina împreună cu carnea și cartofii. Se adaugă pătrunjelul verde, sare, piper, un ou. Se amestecă bine, se rulează și se așază într-o tavă unsă cu ulei (50 g) și tapetată cu pesmet. Se unge rulada cu un ou bătut și se frige la cuptor, circa 40 minute.

*Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

## 1142. SALATĂ DIN ARDEI COPTI

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ardeii grași se aleg de mărime egală, se coc pe plită, se așază într-un vas, se presară cu sare, se acoperă vasul și se lasă 10—15 minute pentru a se înăbuși și răci. Se curăță de pielice și se așază pe platou sau în caserole.

#### Tehnica preparării

Peste ardeii copti, se adaugă ulei și oțet diluat cu puțină apă.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime           | U/M | Cantitate brută pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — ardei grași proaspeți | kg  | 6,000                    | <b>5 kg</b>         |
| — ulei                  | kg  | 0,400                    |                     |
| — oțet 9°               | l   | 0,200                    |                     |
| — sare                  | kg  | 0,150                    |                     |

## 1143. SALATĂ BOEUF

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se spumează, se răcește și se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie diferite forme pentru decor.

#### Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de maioneză se amestecă cu muștar, cartofi, castraveți, carne, piper și sare. Salata obținută se montează pe platou sau în caserole. Se ornează cu restul de maioneză, frunze de pătrunjel verde, gogoșari și frunze de salată verde.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 2 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — cartofi                  | kg  | 2,000                    | <b>2 kg</b>         |
| — carne de vită calitate I | kg  | 0,350                    |                     |
| — muștar                   | kg  | 0,100                    |                     |
| — castraveți murați        | kg  | 0,500                    |                     |
| — maioneză *)              | kg  | 0,400                    |                     |
| — gogoșari roșii în oțet   | kg  | 0,100                    |                     |
| — pătrunjel verde          | kg  | 0,050                    |                     |
| — salată verde             | kg  | 0,050                    |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,002                    |                     |
| — sare                     | kg  | 0,025                    |                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 1144. SALATĂ BERLINEZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Parizerul se taie cuburi. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi. Castraveții se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi. Ridichile, în cazul folosirii, se spală, se curăță, se taie cuburi. Ardeii se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Roșiile se curăță, se spală, se îndepărtează semințele. Din cantitatea de roșii se fac 10 trandafiri pentru decor, iar restul se taie rondele.

#### Tehnica preparării

Parizerul, castraveții sau ridichiile, cartofii, ardeii grași, se amestecă cu maioneză, zahăr și sare. Deasupra se așază rondele de roșii.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de trandafiri din roșii. Se servește rece.

| Materii prime                          | U/M | Cantitate brută pt. 2,200 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — parizer                              | kg  | 0,400                        | <b>2,200 kg</b>     |
| — cartofi                              | kg  | 1,000                        |                     |
| — roșii proaspete                      | kg  | 0,600                        |                     |
| — ardei gras                           | kg  | 0,200                        |                     |
| — castraveți verzi sau ridichi de lună | kg  | 0,300                        |                     |
| — zahăr                                | kg  | 0,005                        |                     |
| — maioneză *)                          | kg  | 0,500                        |                     |
| — sare                                 | kg  | 0,030                        |                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

## 1145. SALATĂ DIN BRÎNZĂ CU ROȘII

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 1,500 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — brînză de vaci      | kg  | 0,800                        | <b>1,500 kg</b>     |
| — roșii proaspete     | kg  | 0,500                        |                     |
| — ceapă               | kg  | 0,150                        |                     |
| — unt                 | kg  | 0,100                        |                     |
| — smîntînă            | kg  | 0,100                        |                     |
| — lămîie              | kg  | 0,100                        |                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,001                        |                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,001                        |                     |
| — ardei iute          | kg  | 0,020                        |                     |
| — sare                | kg  | 0,015                        |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Brînză se trece prin sită. Roșiile se curată, se spală, se taie mărunt, se îndepărtează semințele. Ceapa se curată, se spală și se taie mărunt. Untul se alifiază (se bate). Lămîia se spală și i se extrage sucul. Ardeiul iute se spală și se taie rondele.

#### Tehnica preparării

Brînză de vaci se amestecă bine cu smîntînă, unt, ceapă, roșii, boia de ardei, piper, sare, sucul de lămîie și se omogenizează.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau ravieră, cu decor din rondele de ardei iute.

## 1146. SALATĂ DIN CARTOFI CU MAIONEZĂ (CEHOSLOVACĂ)

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 2,500 kg | Gramaj produs finit |
|---------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — cartofi           | kg  | 1,300                        | <b>2,500 kg</b>     |
| — castraveți murați | kg  | 0,250                        |                     |
| — ceapă             | kg  | 0,200                        |                     |
| — zahăr             | kg  | 0,010                        |                     |
| — ouă               | kg  | 0,250                        |                     |
| — oțet 9°           | l   | 0,030                        |                     |
| — piper măcinat     | kg  | 0,001                        |                     |
| — maioneză *)       | kg  | 0,400                        |                     |
| — sare              | kg  | 0,020                        |                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se scurg de apă, se răcesc, se curată de coajă și se taie felii subțiri. Castraveții se curată de coajă și semințe și se taie felii subțiri. Ceapa se curată, se spală și se taie peștișori. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curată de coajă și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Maioneza se amestecă cu cartofi, castraveți, ceapă, ouă (150 g), sare, piper, oțet, zahăr.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau salatiерă, cu decor din felii de ou deasupra. Se servește rece.

## 1147. SALATĂ DE CHILCĂ

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 2,200 kg | Gramaj produs finit |
|---------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — chilcă            | kg  | 0,800                        | <b>2,200 kg</b>     |
| — cartofi           | kg  | 1,000                        |                     |
| — morcovi           | kg  | 0,200                        |                     |
| — ceapă uscată      | kg  | 0,400                        |                     |
| — ceapă verde       | kg  | 0,100                        |                     |
| — castraveți murați | kg  | 0,200                        |                     |
| — măsline           | kg  | 0,100                        |                     |
| — mărar verde       | kg  | 0,025                        |                     |
| — ulei              | kg  | 0,100                        |                     |
| — oțet 9°           | l   | 0,030                        |                     |
| — piper măcinat     | kg  | 0,002                        |                     |
| — sare              | kg  | 0,020                        |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curată de coajă și se taie felii. Morcovii se curată, se spală și se trec prin răzătoarea fină. Ceapa se curată, se spală și se taie felii (peștișori). Ceapa verde se curată, se spală și se taie mărunt. Castraveții murați se spală, se curată de coajă și semințe și se tai cuburi. Mărarul verde se curată, se spală și se taie mărunt. Chilca se curată și se spală. Măslinele se spală.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu chilcă, morcovi, ceapă și ceapă verde, castraveți murați, mărar, sare, piper, ulei și oțet. Se așază pe platou cu decor din măsline.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

## 1148. SALATĂ DIN LEGUME CU CARNE (CEHOSLOVACĂ)

| Materii prime                  | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>1,300 kg | Gramaj<br>produs finit |
|--------------------------------|-----|------------------------------------|------------------------|
| — carne de porc<br>calitatea I | kg  | 0,240                              | <b>1,300 kg</b>        |
| — carne de vită<br>calitatea I | kg  | 0,240                              |                        |
| — șuncă presată                | kg  | 0,140                              |                        |
| — cartofi                      | kg  | 0,800                              |                        |
| — țelină rădăcină              | kg  | 0,100                              |                        |
| — salată verde                 | kg  | 0,100                              |                        |
| — zahăr                        | kg  | 0,005                              |                        |
| — smântână                     | kg  | 0,050                              |                        |
| — oțet 9°                      | l   | 0,005                              |                        |
| — lămâie                       | kg  | 0,050                              |                        |
| — maioneză *)                  | kg  | 0,250                              |                        |
| — sare                         | kg  | 0,020                              |                        |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răcește și se taie felii subțiri. Șunca se taie felii subțiri. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se scurg, se curăță de coajă, se taie felii. Țelina se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Salata verde se curăță, se desfac frunzele și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Lămâia se spală și se extrage sucul. Oțetul se diluează cu puțină apă.

#### Tehnica preparării

Carnea, șunca, cartofii, țelina se amestecă cu sare, zahăr, oțet, smântână, suc de lămâie și maioneză.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

## 1149. SALATĂ DIN SFECLĂ ROȘIE

| Materii prime  | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>1,500 kg | Gramaj<br>produs finit |
|----------------|-----|------------------------------------|------------------------|
| — sfeclă roșie | kg  | 2,000                              | <b>1,500 kg</b>        |
| — oțet 9°      | l   | 0,100                              |                        |
| — ulei         | kg  | 0,100                              |                        |
| — hrean        | kg  | 0,100                              |                        |
| — zahăr        | kg  | 0,025                              |                        |
| — sare         | kg  | 0,020                              |                        |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Sfecla se spală, se fierbe în coajă, se lasă să se răcească, se curăță de coajă, se taie felii cu un cuțit riglat. Hreanul se curăță de coajă și se rade. Oțetul se diluează cu puțină apă.

#### Tehnica preparării

Sfecla se amestecă cu hrean, oțet, zahăr, ulei și sare.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă porționat în caserole.

## 1150. SALATĂ ORIENTALĂ DE IARNĂ

| Materii prime               | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>3 kg | Gramaj<br>produs finit |
|-----------------------------|-----|--------------------------------|------------------------|
| — cartofi                   | kg  | 2,300                          | <b>3 kg</b>            |
| — ceapă                     | kg  | 0,400                          |                        |
| — castraveți<br>murați      | kg  | 0,400                          |                        |
| — gogoșari roșii<br>în oțet | kg  | 0,200                          |                        |
| — ulei                      | kg  | 0,100                          |                        |
| — oțet 9°                   | l   | 0,075                          |                        |
| — măsline                   | kg  | 0,200                          |                        |
| — ouă                       | kg  | 0,250                          |                        |
| — pătrunjel verde           | kg  | 0,050                          |                        |
| — sare                      | kg  | 0,020                          |                        |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Castraveții se spală, se curăță de coajă, și semințe și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinile se spală. Gogoșarii roșii se curăță, se spală, se taie în diferite forme pentru decor.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu castraveți, ceapă, măsline, pătrunjel verde, ulei, oțet și sare.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu decor din felii de ou și gogoșari roșii.

## 1151. SALATĂ ORIENTALĂ DE PRIMĂVARĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, în apă cu sare, se scurg de apă, se curăță de coajă și se taie felii rotunde. Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ridichiile se curăță, se spală și se taie felii subțiri (rondele). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare și se taie sferturi. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză și se taie fișii. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Măslinile se spală.

#### Tehnica preparării

Cartofii, ceapa verde, ridichiile, salata și mărarul se amestecă ușor, se adaugă sare, ulei și oțet. Se așază pe platou cu decor de salată verde, măslinile și sferturi de ouă.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în raviere sau caserole.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 3 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — cartofi         | kg  | 2,300                    | 3 kg                |
| — ceapă verde     | kg  | 0,250                    |                     |
| — salată verde    | kg  | 0,400                    |                     |
| — ridichi de lună | kg  | 0,500                    |                     |
| — mărar verde     | kg  | 0,100                    |                     |
| — ouă             | kg  | 0,250                    |                     |
| — măslinile       | kg  | 0,150                    |                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                    |                     |
| — oțet 9°         | l   | 0,075                    |                     |
| — sare            | kg  | 0,030                    |                     |

## 1152. SALATĂ ORIENTALĂ DE VARĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie felii rotunde. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Roșiile se spală, se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Măslinile se spală în apă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu ardei gras, castraveți, jumătate din cantitatea de roșii, pătrunjel verde, ceapă, oțet, ulei, piper și sare.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu decor din roșii, măslinile și ou.

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 3 kg | Gramaj produs finit |
|--------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — cartofi          | kg  | 2,000                    | 3 kg                |
| — ceapă            | kg  | 0,200                    |                     |
| — castraveți verzi | kg  | 0,250                    |                     |
| — ardei gras       | kg  | 0,250                    |                     |
| — pătrunjel verde  | kg  | 0,100                    |                     |
| — roșii proaspete  | kg  | 1,000                    |                     |
| — ouă              | kg  | 0,100                    |                     |
| — ulei             | kg  | 0,100                    |                     |
| — măslinile        | kg  | 0,100                    |                     |
| — piper măcinat    | kg  | 0,001                    |                     |
| — oțet 9°          | l   | 0,050                    |                     |
| — sare             | kg  | 0,030                    |                     |

## 1153. SALATĂ A LA RUS

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se taie cuburi mici. Mazărea se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, 2/3 se taie mărunț, iar restul se lasă frunze pentru decor. Maioneza se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu morcovi, mazăre, muștar, piper, pătrunjel verde tăiat mărunț, 300 g maioneză și sare. Se execută un decor de maioneză și pătrunjel verde.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 2 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — cartofi         | kg  | 1,800                    | 2 kg                |
| — morcovi         | kg  | 0,300                    |                     |
| — mazăre conservă | kg  | 0,400                    |                     |
| — muștar          | kg  | 0,075                    |                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                    |                     |
| — maioneză *)     | kg  | 0,450                    |                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                    |                     |
| — sare            | kg  | 0,010                    |                     |

\*) se preia rețeta respectivă.



## 1154. SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate și se răcește sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotor și se aleg frunzele pentru sarmale.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură cu 100 ml apă și se răcește. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu mașina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare și piper. Compoziția se împarte în bucăți care se rulează în câte o foaie de varză, introducând marginile ruloului în interior.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru și boia de ardei deasupra.

## 1155. SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ CU OREZ ȘI ARPACAȘ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Orezul și arpacașul se aleg de impurități, se spală, se fierb pe jumătate și se răcesc sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotoare și se aleg frunzele pentru sarmale.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură cu 100 ml apă și se răcește. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu mașina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, arpacaș, sare și piper. Compoziția se împarte în bucăți care se rulează în câte o foaie de varză introducând marginile ruloului în interior.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru și boia de ardei deasupra.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>5 kg | Gramaj<br>produs finit |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|------------------------|
| — carne de porc<br>calitatea I | kg  | 1,700                          | <b>5 kg</b>            |
| — varză albă<br>murată         | kg  | 4,000                          |                        |
| — orez                         | kg  | 0,500                          |                        |
| — ceapă                        | kg  | 0,500                          |                        |
| — untură                       | kg  | 0,100                          |                        |
| sau ulei *)                    | kg  | 0,100                          |                        |
| — piper măcinat                | kg  | 0,005                          |                        |
| — cimbru                       | kg  | 0,003                          |                        |
| — boia de ardei<br>dulce       | kg  | 0,005                          |                        |
| — sare                         | kg  | 0,020                          |                        |

\*) numai când nu există untură.

| Materii prime                  | U/M | Cantitate<br>brută pt.<br>5 kg | Gramaj<br>produs finit |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|------------------------|
| — carne de porc<br>calitatea I | kg  | 1,700                          | <b>5 kg</b>            |
| — varză albă<br>murată         | kg  | 4,000                          |                        |
| — orez                         | kg  | 0,250                          |                        |
| — arpacaș                      | kg  | 0,250                          |                        |
| — ceapă                        | kg  | 0,500                          |                        |
| — untură                       | kg  | 0,100                          |                        |
| sau ulei *)                    | kg  | 0,100                          |                        |
| — boia de ardei<br>dulce       | kg  | 0,005                          |                        |
| — cimbru                       | kg  | 0,003                          |                        |
| — piper măcinat                | kg  | 0,005                          |                        |
| — sare                         | kg  | 0,020                          |                        |

\*) numai când nu există untură.

## 1156. SĂRMĂLUȚE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VIȚĂ (CU ARPACAȘ)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Orezul și arpacașul se curăță de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, se răcesc sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Foile de viță se desărează în apă rece, se spală, se curăță de codițe și nervurile tari, apoi se opăresc.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se răcește. Carnea și ceapa se toacă cu mașina, se amestecă bine cu arpacaș și orez, sare, piper, mărar verde. Această compoziție se împarte în bucăți. Fiecare bucată se așază pe cîte o foaie de viță, se rulează introducînd capetele în interior.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu mărar verde deasupra.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 2,400                    | <b>5 kg</b>         |
| — untură                   | kg  | 0,100                    |                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,100                    |                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                    |                     |
| — orez                     | kg  | 0,250                    |                     |
| — arpacaș                  | kg  | 0,250                    |                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,200                    |                     |
| — foi de viță la sare      | kg  | 1,500                    |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,005                    |                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                    |                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 1157. SARMALE CU CARNE DE PORC ȘI VIȚĂ ÎN FOI DE VARZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea de viță și porc, se spală și se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, se răcește sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotoare și se aleg frunzele pentru sarmale.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se răcește. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu mașina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare și piper. Compoziția se împarte în bucăți, care se rulează în cîte o foaie de varză, introducînd marginile ruloului în interior.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru și boia de ardei deasupra.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — carne de porc calitate I | kg  | 1,100                    | <b>5 kg</b>         |
| — carne de viță calitate I | kg  | 0,600                    |                     |
| — orez                     | kg  | 0,500                    |                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                    |                     |
| — varză albă murată        | kg  | 4,000                    |                     |
| — untură                   | kg  | 0,100                    |                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,100                    |                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,005                    |                     |
| — cimbru                   | kg  | 0,003                    |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,005                    |                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                    |                     |

\*) numai cînd nu există untură.

## 1158. SĂRMĂLUȚE CU CARNE DE VIȚĂ ÎN FOI DE VIȚĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Orezul se curăță de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate, se răcește sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Foile de viță se desărează în apă rece, se spală, se curăță de codițe și nervurile tari și se opăresc.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Carnea și ceapa se toacă prin mașină, se amestecă bine cu orez, sare, piper și jumătate din cantitatea de mărar verde. Această compoziție se împarte în bucăți. Fiecare bucată se așază pe cîte o foaie de viță, se rulează, iar capetele se introduc în interior.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu mărar verde deasupra.

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — carne de viță calitate I | kg  | 2,400                    | <b>5 kg</b>         |
| — untură                   | kg  | 0,100                    |                     |
| — sau ulei *)              | kg  | 0,100                    |                     |
| — ceapă                    | kg  | 0,500                    |                     |
| — orez                     | kg  | 0,500                    |                     |
| — mărar verde              | kg  | 0,200                    |                     |
| — foi de viță la sare      | kg  | 1,500                    |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,005                    |                     |
| — sare                     | kg  | 0,020                    |                     |

\*) cînd nu există untură.

## 1159. SARAMURĂ DIN STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Stavridul se curăță și se spală în multă apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Pe plita încinsă se presară sare, apoi se așază stavridul și se frige pe ambele părți.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

| Materii prime        | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — stavrid mic cu cap | kg  | 1,600                    | <b>1 kg</b>         |
| — sare               | kg  | 0,030                    |                     |

## 1160. ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează, se sarează și se bate. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec separat prin făină, ou bătut și pesmet.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,600                    | <b>1 kg</b>         |
| — făină                                                      | kg  | 0,080                    |                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,200                    |                     |
| — pesmet                                                     | kg  | 0,175                    |                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,015                    |                     |

## 1161. ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE VITĂ

| Materii prime                                                | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|--------------------------------------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg  | 0,600                    | 1 kg                |
| — făină                                                      | kg  | 0,080                    |                     |
| — ouă                                                        | kg  | 0,200                    |                     |
| — pesmet                                                     | kg  | 0,175                    |                     |
| — sare                                                       | kg  | 0,015                    |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sarează și se bate. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec separat prin făină, ou bătut și pesmet.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1162. STAVRID PRĂJIT

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — stavrid mic cu cap  | kg  | 1,800                    | 1 kg                |
| — făină               | kg  | 0,100                    |                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                    |                     |
| — ulei                | kg  | 0,150                    |                     |
| — sare                | kg  | 0,030                    |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Stavridul se curăță, se detașează capul, se spală, se sarează. Făina se cern și se amestecă cu boia.

#### Tehnica preparării

Stavridul se trece prin făină și se prăjește în ulei.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

## 1163. VARZĂ CĂLITĂ

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|---------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — varză albă murată | kg  | 2,500                    | 1 kg                |
| — untură            | kg  | 0,100                    |                     |
| — foi de dafin      | kg  | 0,001                    |                     |
| — piper boabe       | kg  | 0,001                    |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza albă se curăță de cotoare, se taie fișii lungi și se stoarce bine de zeamă.

#### Tehnica preparării

Varza se înăbușă în untură. Se adaugă treptat apa necesară, piper, foi de dafin și se introduce în cuptor, circa 40 minute.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

## 1164. VARZĂ CU CARNE DE PORC

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 4,500 kg | Gramaj produs finit |
|------------------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — piept de porc cu os        | kg  | 1,000                        | — carne<br>1 kg     |
| — varză albă murată căpățână | kg  | 4,000                        |                     |
| — pastă de tomate            | kg  | 0,100                        |                     |
| — untură                     | kg  | 0,200                        |                     |
| — piper boabe                | kg  | 0,003                        | — varză<br>3,500 kg |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Varza se curăță de cotoare, se spală, și se taie fin. Untura se taie cuburi.

#### Tehnica preparării

Varza se amestecă cu piper. În caserole se așază varză, carnea, untura iar pasta de tomate se așază cu ajutorul unui poș prevăzut cu sprîț sau cu lingurița.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

## 1165. VARZĂ CU OREZ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare și de foile depreciate, se spală și se taie fin. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Varza se înăbușă în ulei (150 g) cu 150 ml apă, se adaugă piper și se fierbe. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă orez, pastă de tomate, apă fiartă (circa 600 ml) și varză. Se amestecă și se fierbe circa 40 minute.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 3 kg | Gramaj produs finit |
|---------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — varză albă murată | kg  | 2,500                    | <b>3,000 kg</b>     |
| — orez              | kg  | 0,300                    |                     |
| — ulei              | kg  | 0,200                    |                     |
| — ceapă             | kg  | 0,200                    |                     |
| — pastă de tomate   | kg  | 0,050                    |                     |
| — piper boabe       | kg  | 0,002                    |                     |

## 1166. VARZĂ MURATĂ TOCATĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare și de frunzele depreciate, se spală și se taie fișii subțiri (julien).

#### Tehnica preparării

Varza se amestecă cu piper, se așază pe platou sau porționată în caserole, deasupra se adaugă pastă de tomate și boia de ardei dulce.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 5 kg | Gramaj produs finit |
|------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — varză albă murată căpășină | kg  | 6,000                    | <b>5 kg</b>         |
| — pastă de tomate            | kg  | 0,150                    |                     |
| — boia de ardei dulce        | kg  | 0,010                    |                     |
| — piper măcinat              | kg  | 0,002                    |                     |

## 1167. VINETE PANE

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță de coajă și se taie felii rotunde, cu grosime de 3—5 mm. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un castron și se bat bine pînă se omogenizează. Făina și pesmetul se cern.

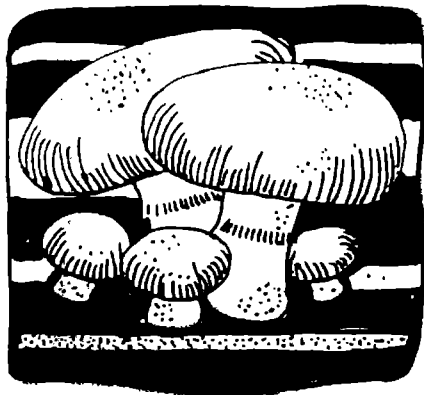
#### Tehnica preparării

Feliile de vinete se sarează și se trec prin făină, ouă și pesmet.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

| Materii prime | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|---------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — vinete      | kg  | 1,500                    | <b>1,500 kg</b>     |
| — făină       | kg  | 0,100                    |                     |
| — ouă         | kg  | 0,150                    |                     |
| — pesmet      | kg  | 0,175                    |                     |
| — sare        | kg  | 0,020                    |                     |



## 1168. ALUAT PIZZA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Drojdia se amestecă cu 100 ml apă caldă, 100 g făină și se lasă la dospit la loc cald până crește, apoi se amestecă cu restul de făină, ulei, circa 300 ml apă și sare dizolvată în apă caldă. Se lasă la dospit.

#### Prezentarea

Preparatul se folosește la pregătirea pizzei.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — făină albă      | kg  | 0,600                    | 1 kg                |
| — drojdie de bere | kg  | 0,050                    |                     |
| — ulei            | kg  | 0,050                    |                     |
| — sare            | kg  | 0,020                    |                     |

## 1169. SOS PIZZA

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa și morcovii se curată, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 150 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Ceapa și morcovii se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 750 ml apă fiartă și se fierb circa 20 minute. Se pasează, se adaugă unt, cimbru, zahăr, piper, sare și se mai fierb încă 5 minute.

#### Prezentarea

Sosul se prezintă în sosieră și intră în compoziția pizzei.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — pastă de tomate | kg  | 0,150                    | 1 kg                |
| — ceapă           | kg  | 0,250                    |                     |
| — morcovi         | kg  | 0,250                    |                     |
| — făină           | kg  | 0,050                    |                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                    |                     |
| — unt             | kg  | 0,100                    |                     |
| — zahăr           | kg  | 0,050                    |                     |
| — cimbru          | kg  | 0,005                    |                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                    |                     |
| — sare            | kg  | 0,020                    |                     |

## 1170. PIZZA „ALEXANDRES“

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Brînză se spală, se scurge de apă și se rade. Costița afumată se taie cuburi. Salata verde se curăță, se spală cu multă apă rece fiecare frunză și se taie fișii.

## Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă brînză, costiță, salată verde, sos și se coace 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — aluat pizza *)  | kg  | 1,150                         | 235 g                               |
| — sos pizza *)    | kg  | 0,700                         |                                     |
| — brînză telemea  | kg  | 0,500                         |                                     |
| — costiță afumată | kg  | 0,500                         |                                     |
| — salată verde    | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 1171. PIZZA „BOLOGNEZA“

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Salamul se curăță de membrană și se taie cuburi. Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se bat.

## Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă ciuperci, salam, sos, ouă și se coace 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — aluat pizza *) | kg  | 1,150                         | 275 g                               |
| — sos pizza *)   | kg  | 0,700                         |                                     |
| — salam          | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ciuperci       |     |                               |                                     |
| conservă         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ouă            | kg  | 0,500                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 1172. PIZZA „CAPRICIOSA“

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Brînză telemea se spală, se zvîntă și se rade. Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame.

## Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă brînză, ciuperci, sos și se coace 15 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — aluat pizza *) | kg  | 1,150                         | 205 g                               |
| — sos pizza *)   | kg  | 0,700                         |                                     |
| — ciuperci       |     |                               |                                     |
| conservă         | kg  | 0,500                         |                                     |
| — brînză telemea | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 1173. PIZZA „DUE STAGIONE“

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Salamul se curăță de membrană și se taie cuburi. Brânza topită se curăță de ambalaj și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Se adaugă brânza topită, salam, ciuperci, sos și se coace 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

| Materii prime       | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — aluat pizza *)    | kg  | 1,100                         | 225 g                               |
| — ciuperci conservă | kg  | 0,450                         |                                     |
| — salam             | kg  | 0,440                         |                                     |
| — sos pizza *)      | kg  | 0,610                         |                                     |
| — brânză topită     | kg  | 0,350                         |                                     |
| — ulei              | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 1174. PIZZA „ITALIANA“

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Sardelele se curăță de coloana vertebrală. Brânza topită se curăță de ambalaj și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Se adaugă brânza topită, sos, sardele și se coace 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — aluat pizza *) | kg  | 1,150                         | 225 g                               |
| — sardele        | kg  | 0,540                         |                                     |
| — sos pizza *)   | kg  | 0,700                         |                                     |
| — brânză topită  | kg  | 0,300                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.

## 1175. PIZZA „NAPOLITANA“

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Se îndepărtează ambalajul de la brânza topită și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Se adaugă brânza topită, sos, măsline, cașcaval ras și se coace 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — aluat pizza *) | kg  | 1,150                         | 225 g                               |
| — sos pizza *)   | kg  | 0,700                         |                                     |
| — brânză topită  | kg  | 0,410                         |                                     |
| — cașcaval       | kg  | 0,450                         |                                     |
| — măsline        | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,040                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.



## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Brânza telemea se spală, se zvîntă și se rade. Gogoșarii se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie fișii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.

*Tehnica preparării*

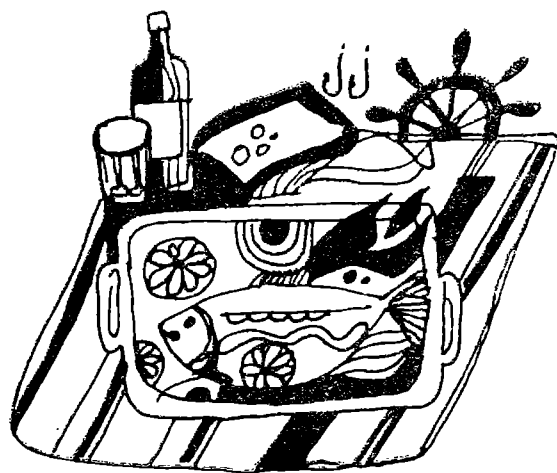
Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă brînză, ceapă, gogoșari, sos și se coace 15 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

| Materii prime      | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — aluat pizza *)   | kg  | 1,150                         | <b>240 g</b>                        |
| — sos pizza *)     | kg  | 0,700                         |                                     |
| — brînză telemea   | kg  | 0,500                         |                                     |
| — gogoșari în oțet | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ceapă            | kg  | 0,400                         |                                     |
| — ulei             | kg  | 0,050                         |                                     |

\*) se preiau rețetele respective.



## A. GUSTĂRI RECI

### 1177. CHIFTELUȚE DIN STRAVRID

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici.

Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb într-un litru de apă rece cu sare obținându-se supă de oase de pește care se strecoară și se răcește. Pâinea albă se înmoaie în 300 g supă de oase de pește. Slănina se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 25 g ulei cu 100 g supă de oase de pește.

Peștele, slănina, ceapa înăbușită se toacă cu mașina de două ori. Pasta obținută se amestecă cu pâinea înmuiată, ouă, sare, piper și pătrunjel verde pînă se obține o compoziție omogenă. Se formează chiftele care se trec prin făină și se prăjesc în ulei încins.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece sau cald cu diferite garnituri.

| Materii prime     | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 0,700                          | — 1 buc.<br>40 g                    |
| — slănină         | kg  | 0,100                          |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,200                          |                                     |
| — făină           | kg  | 0,150                          |                                     |
| — piine           | kg  | 0,150                          |                                     |
| — ouă             | kg  | 0,075                          |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                          |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,025                          |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                          |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici. Slănina se taie bucăți. usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Membranele de porc sau ovine se țin în apă rece circa 1 oră, apoi se spală de mai multe ori cu apă rece.

## Tehnica preparării

Slănina se toacă cu mașina. Separat se toacă cu mașina bucățile de pește de două ori, împreună cu usturoiul. Se amestecă cele două compoziții obținute, se adaugă piper, cimbru, boia de ardei și sare, amestecându-se bine pînă ce se obține o pastă omogenă. Cu această pastă se umplu membranele de porc sau ovine. Cîrnații obținuți se frig pe grătarul încins.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

## 1179. CLĂTITE CU PASTĂ DIN STAVRID

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală și se filtrează. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină sau pîstîrnacul rădăcină și ceapa, se curăță, se spală și se taie felii. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe. Untul se alifiează.

## Tehnica preparării

Legumele (morcovi, pătrunjel rădăcină sau pîstîrnac, țelina și ceapa) se înăbușă pe jumătate în 20 g unt și 100 g supă de oase de pește. Se adaugă peștele, foi de dafin și se fierb înăbușit 15 minute. Se adaugă zeama de lămîie, se scot foile de dafin și se lasă să se răcească. Se scurg de zeamă și se toacă cu mașina cu sită fină. Se așază pasta într-un vas de inox cu forma rotundă și se alifiează adăugîndu-se unt. Se condimentează cu sare și piper, se ține la rece.

Se pregătesc foile de clătite astfel: ouăle se bat bine, se adaugă făina și treptat laptele, supă de oase de pește și sarea, amestecînd continuu pînă se obține o compoziție fluidă. Se prăjesc în ulei încins.

Se umplu clătitele cu pasta de pește și se rulează.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime                | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap             | kg  | 2,000                          | — cîrnați<br>80 g                   |
| — slănină                    | kg  | 0,200                          |                                     |
| — membrane de porc sau ovine | m   | 2                              |                                     |
| — boia de ardei dulce        | kg  | 0,005                          |                                     |
| — piper măcinat              | kg  | 0,002                          |                                     |
| — usturoi                    | kg  | 0,040                          |                                     |
| — cimbru                     | kg  | 0,005                          |                                     |
| — sare                       | kg  | 0,030                          |                                     |

| Materii prime                      | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap                   | kg  | 0,700                          | — pastă<br>pește<br>30 g            |
| — morcovi                          | kg  | 0,050                          |                                     |
| — țelină                           | kg  | 0,025                          |                                     |
| — pătrunjel rădăcină sau pîstîrnac | kg  | 0,050                          | — foi<br>clătite<br>70 g            |
| — ceapă                            | kg  | 0,050                          |                                     |
| — unt                              | kg  | 0,060                          |                                     |
| — foi de dafin                     | kg  | 0,0005                         |                                     |
| — lămîie                           | kg  | 0,030                          |                                     |
| — piper măcinat                    | kg  | 0,001                          |                                     |
| — sare                             | kg  | 0,010                          |                                     |
| foi clătite                        |     |                                |                                     |
| — ulei                             | kg  | 0,100                          |                                     |
| — ouă (4 buc.)                     | kg  | 0,200                          |                                     |
| — făină                            | kg  | 0,200                          |                                     |
| — lapte                            | l   | 0,200                          |                                     |
| — supă de pește                    | kg  | 0,300                          |                                     |
| — sare                             | kg  | 0,015                          |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se decapitează, se eviscerează, se curăță, se spală. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Făina și pesmetul se cern.

## Tehnica preparării

Peștele se fierbe împreună cu ceapa, se dezoasează, se toacă cu mașina cu sită mică. Sosul alb se pregătește astfel: untul se topește într-un vas, se adaugă făina dizolvată în 250 ml lapte rece, se adaugă restul de lapte și se fierbe la foc moderat 20 minute, apoi se strecoară și se răcește. În sosul format se adaugă pește, piper, sare, jumătate din cantitatea de ouă, se amestecă pînă se omogenizează. Din această compoziție se formează crochetele de formă cilindrică, se trec prin ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei înfierbîntat.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

## 1181. GOGOȘI DIN STAVRID

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se fierbe, se răcește, se dezoasează. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc și se curăță de coajă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Cartofii și peștele se toacă cu mașina.

## Tehnica preparării

În tocătura obținută se adaugă 200 g făină, ouă, sare, piper, se amestecă bine pînă se omogenizează.

Din compoziția obținută se formează pe planșetă fitile lungi de 30—40 cm, se taie bucăți mici de 2 cm; se modelează cu ajutorul făinii în formă rotundă și se prăjesc în ulei fierbinte.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu sos tomat.

| Materii prime    | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap | kg  | 1,000                          | — crochete<br>(3 buc.<br>a 35 g)    |
| — unt            | kg  | 0,150                          |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,300                          |                                     |
| — ouă            | kg  | 0,250                          |                                     |
| — pesmet         | kg  | 0,200                          |                                     |
| — făină          | kg  | 0,250                          |                                     |
| — lapte          | l   | 0,500                          |                                     |
| — ceapă          | kg  | 0,250                          |                                     |
| — piper măcinat  | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare           | kg  | 0,050                          |                                     |

| Materii prime    | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap | kg  | 0,500                          | 150 g                               |
| — cartofi        | kg  | 1,250                          |                                     |
| — făină          | kg  | 0,250                          |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,300                          |                                     |
| — ouă            | kg  | 0,200                          |                                     |
| — piper măcinat  | kg  | 0,001                          |                                     |
| — sare           | kg  | 0,040                          |                                     |

## 1182. MEDALION DIN STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filtrează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, apoi se strecoară.

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă, se taie cuburi mici.

Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi mici. Castraveții se spală, se curăță de coajă, semințe și se taie cuburi. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Morcovii se fierb în apă rece, se scurg, se amestecă cu cartofii, mazărea, castraveții, pătrunjel verde, muștar, piper, sare, maioneză pînă se obține o compoziție omogenă. Se adaugă fileurile de pește, se amestecă și se așază în forme rotunde, dându-le forma de medalion.

Se așază pe platou și se acoperă cu un amestec din 100 g aspic, cu 100 g maioneză. Se ornează cu aspic tocat.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

## 1183. RULOU DIN STAVRID CU SALATĂ À LA RUS

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, i se dă forma de rulou și se prinde cu o scobitoare. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță și se taie cuburi mici. Castraveții se curăță de coajă și semințe, se taie cuburi mici și se scurg de zeamă. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se toacă mărunt. Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă rece, se răcesc și se taie cuburi mici.

#### Tehnica preparării

Rulourile de pește se fierb în apă (1 l) cu ceapa, foi de dafin și sare circa 10 minute și se răcesc în lichidul de fierbere. Salata à la rus se prepară astfel: cartofii, morcovii, castraveții și mazărea se amestecă cu maioneză, se adaugă muștar, piper, sare, amestecându-se pînă se obține o compoziție omogenă. Salata obținută se așază pe platou, deasupra se pun rulourile de pește, se ornează cu maioneză, morcovi și pătrunjel verde și se înnapează cu aspic.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește rece.

| Materii prime       | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap    | kg  | 1,000                          | — medalion de stavrid<br>200 g      |
| — maioneză          | kg  | 0,450                          |                                     |
| — aspic             | kg  | 0,300                          |                                     |
| — cartofi           | kg  | 1,800                          |                                     |
| — morcovi           | kg  | 0,300                          |                                     |
| — castraveți murați | kg  | 0,200                          |                                     |
| — mazăre (conservă) | kg  | 0,400                          |                                     |
| — muștar            | kg  | 0,075                          |                                     |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,050                          |                                     |
| — piper măcinat     | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare              | kg  | 0,010                          |                                     |

| Materii prime       | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap    | kg  | 1,000                          | — pește<br>50 g                     |
| — cartofi           | kg  | 1,000                          |                                     |
| — morcovi           | kg  | 0,200                          |                                     |
| — ceapă             | kg  | 0,100                          | — salată à la rus<br>150 g          |
| — castraveți murați | kg  | 0,200                          |                                     |
| — mazăre conservă   | kg  | 0,200                          | — aspic<br>20 g                     |
| — muștar            | kg  | 0,030                          |                                     |
| — pătrunjel verde   | kg  | 0,025                          |                                     |
| — piper măcinat     | kg  | 0,002                          |                                     |
| — foi de dafin      | kg  | 0,0005                         |                                     |
| — maioneză          | kg  | 0,500                          |                                     |
| — aspic             | kg  | 0,200                          |                                     |
| — sare              | kg  | 0,030                          |                                     |

## 1184. SALATĂ DIN STAVRID CU CEAPĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se filează și se taie bucăți egale. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Morcovii se curăță, se spală și se trec prin răzătoare fină. Măslinile se spală. Oțetul se diluează cu apă.

#### Tehnica preparării

Ceapa se amestecă cu sare, morcovi, ulei, oțet și măslinile. Se așază pe platou, deasupra se pun bucățile de pește așezate simetric.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește rece.

## 1185. STAVRID CU SALATĂ ORIENTALĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se filează și se taie bucăți uniforme. Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Castraveții se curăță de coajă, de semințe și se taie batoane mici.

Ardeiul gras se curăță de cotoare, se spală și se taie rondele subțiri. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie bucăți mici. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinile se spală.

#### Tehnica preparării

Cartofii se amestecă lejer cu bucățile de pește, ceapă, castraveți, ardei gras, roșii, ulei, oțet, măslinile, piper, sare și pătrunjel verde. Se ornează deasupra cu felii de ou și roșii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

| Materii prime   | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid sărat | kg  | 1,000                          |                                     |
| — ceapă         | kg  | 0,600                          | — legume                            |
| — morcovi       | kg  | 0,200                          | 40 g                                |
| — ulei          | kg  | 0,050                          | — pește                             |
| — oțet 9°       | l   | 0,010                          | 60 g                                |
| — măslinile     | kg  | 0,200                          | — măslinile                         |
| — sare          | kg  | 0,020                          | 20 g                                |

| Materii prime      | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid sărat    | kg  | 1,000                          |                                     |
| — cartofi          | kg  | 1,000                          | — pește                             |
| — ceapă            | kg  | 0,100                          | 40 g                                |
| — castraveți verzi | kg  | 0,125                          | — salată                            |
| — ardei gras       | kg  | 0,125                          | 150 g                               |
| — pătrunjel verde  | kg  | 0,025                          |                                     |
| — roșii proaspete  | kg  | 0,500                          |                                     |
| — ouă              | kg  | 0,050                          |                                     |
| — ulei             | kg  | 0,050                          |                                     |
| — oțet 9°          | l   | 0,025                          |                                     |
| — măslinile        | kg  | 0,050                          |                                     |
| — piper măcinat    | kg  | 0,001                          |                                     |
| — sare             | kg  | 0,015                          |                                     |

## 1186. STAVRID CU SOS DE MAIONEZĂ (REMULAD)

| Materii prime             | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap          | kg  | 2,000                          |                                     |
| — ceapă                   | kg  | 0,100                          |                                     |
| — morcovi                 | kg  | 0,050                          | — stavrid<br>60 g                   |
| — pătrunjel rădăcină      | kg  | 0,050                          | — sos<br>50 g                       |
| — oțet 9°                 | l   | 0,025                          |                                     |
| — foi de dafin            | kg  | 0,005                          |                                     |
| — piper boabe             | kg  | 0,001                          |                                     |
| — sare                    | kg  | 0,040                          |                                     |
| <i>pentru sos remulad</i> |     |                                |                                     |
| — maioneză                | kg  | 0,350                          |                                     |
| — muștar                  | kg  | 0,050                          |                                     |
| — castraveți murați       | kg  | 0,150                          |                                     |
| — ouă                     | kg  | 0,100                          |                                     |
| — pătrunjel verde         | kg  | 0,050                          |                                     |
| — lămii                   | kg  | 0,050                          |                                     |
| — tarhon                  | kg  | 0,040                          |                                     |
| — piper măcinat           | kg  | 0,001                          |                                     |
| — sare                    | kg  | 0,010                          |                                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se filetează.

Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă cu sare, se lasă la răcit.

Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici.

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Lămia se spală și i se extrage sucul. Tarhonul se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de pește se rulează, se prind în scobitori și se fierb în supă de oase de pește împreună cu ceapa, morcovii, pătrunjel rădăcină, oțet, foi de dafin, piper. După ce au fiert, se lasă la răcit, se scurg, se introduc în apa rece cu sare. Se scot scobitorile și se așază pe platou. Sosul remulad se prepară astfel: maioneza se amestecă cu muștar, ouă, castraveți, pătrunjel verde, tarhon, piper, suc de lămie și sare, pînă se obține un sos omogen.

Sosul obținut se toarnă peste fileurile de pește.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește rece.

## 1187. TORT APERITIV DIN STAVRID

| Materii prime                            | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — pastă de pește *)                      |     |                                |                                     |
| — pentru gustări                         | kg  | 0,700                          |                                     |
| — spanac                                 | kg  | 3,000                          | 120 g                               |
| — lapte                                  | l   | 0,150                          |                                     |
| — unt                                    | kg  | 0,075                          |                                     |
| — sare                                   | kg  | 0,030                          |                                     |
| — măsline umplute cu gogoșari (conservă) | kg  | 0,050                          |                                     |
| — piper măcinat                          | kg  | 0,001                          |                                     |
| — nucsoară                               | kg  | 0,0005                         |                                     |
| — făină                                  | kg  | 0,075                          |                                     |
| <i>pentru foi clătite</i>                |     |                                |                                     |
| — ulei                                   | kg  | 0,200                          |                                     |
| — ouă                                    | kg  | 0,400                          |                                     |
| — făină                                  | kg  | 0,400                          |                                     |
| — lapte                                  | l   | 0,400                          |                                     |
| — supă de pește fără valoare             | kg  | 0,600                          |                                     |
| — sare                                   | kg  | 0,030                          |                                     |

\*) se preia rețeta respectivă.

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pasta de pește se prepară folosind rețeta respectivă.

Spanacul se curăță, se spală, se opărește în apă și sare, se răcește, se toacă cu mașina cu sită mică.

Făina se cerne.

Laptele se fierbe. Nucsoara se rade fin.

#### *Tehnica preparării*

Făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă în unt topit, se adaugă restul de lapte, spanacul și se fierb împreună circa 20 minute. Compoziția obținută se răcește, se adaugă sare, piper, nucsoară și se amestecă pînă se omogenizează.

Din făină, ouă, lapte, supă de pește, sare se prepară compoziția de clătite, care se prăjesc într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine obținându-se foi de clătite.

Pe fiecare foaie de clătită se așază un strat de pastă de pește, deasupra un strat din compoziția de spanac. Se repetă operațiunea în așa fel încît ultimul strat să fie din compoziția cu spanac.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, ornat cu măsline.

# B. CIORBE — BORȘURI

## 1188. BORȘ CU PERIȘOARE DIN STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală, se filetează și se taie bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală; 150 g se taie felii și restul mărunț. Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Orezul se alege de impurități și se spală. Grișul se cerne. Borșul se fierbe. Roșiile proaspete se spală, se curăță, se taie mărunț. În cazul folosirii de roșii conservă se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină se fierb în circa 4,5 l apă cu sare. Pasta de tomate se înăbușă în 50 g ulei. Se pregătesc perișoare astfel: ceapa (150 g) se înăbușă în 50 g ulei, se scurge și se lasă să se răcească, se amestecă cu bucățile de pește și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă ouă bătute, griș, piper, sare și pătrunjel verde și se amestecă bine până se omogenizează compoziția. Din această compoziție se modelează perișoare (cite 3 la o porție). Când legumele sînt aproape fierte se adaugă perișoare, orez și roșii, pasta de tomate, jumătate din cantitatea de leuștean verde și se fierb circa 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă borș și se mai fierbe cîteva clocote.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, ceașcă sau cană, cu leuștean verde deasupra. Se servește fierbinte.

## 1189. BORȘ DIN STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală, se porționează și se sarează. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie triunghiuri subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Leușteanul și frunzele de țelină și curăță, se spală și se taie mărunț. Borșul se fierbe. Roșiile proaspete se spală, se curăță și se taie sferturi. În cazul folosirii roșiilor conserve se taie sferturi.

| Materii prime        | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit                |
|----------------------|-----|--------------------------------|----------------------------------------------------|
| — stavrid cu cap     | kg  | 1,300                          |                                                    |
| — ceapă              | kg  | 0,500                          | — perișoare<br>50 g<br>(3 buc.)<br>— borș<br>350 g |
| — morcovi            | kg  | 0,250                          |                                                    |
| — țelină rădăcină    | kg  | 0,100                          |                                                    |
| — pătrunjel rădăcină | kg  | 0,250                          |                                                    |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,050                          |                                                    |
| — ouă                | kg  | 0,100                          |                                                    |
| — pătrunjel verde    | kg  | 0,050                          |                                                    |
| — leuștean verde     | kg  | 0,050                          |                                                    |
| — orez               | kg  | 0,050                          |                                                    |
| — griș               | kg  | 0,050                          |                                                    |
| — borș               | l   | 1,000                          |                                                    |
| — roșii proaspete    | kg  | 0,750                          |                                                    |
| — sau conservă       | kg  | 0,375                          |                                                    |
| — ulei               | kg  | 0,100                          |                                                    |
| — piper măcinat      | kg  | 0,001                          |                                                    |
| — sare               | kg  | 0,040                          |                                                    |

| Materii prime        | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap     | kg  | 1,500                          |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,400                          | — pește<br>65 g<br>— borș<br>335 g  |
| — morcovi            | kg  | 0,250                          |                                     |
| — cartofi            | kg  | 0,500                          |                                     |
| — pătrunjel rădăcină | kg  | 0,250                          |                                     |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,050                          |                                     |
| — frunze de țelină   | kg  | 0,050                          |                                     |
| — leuștean           | kg  | 0,050                          |                                     |
| — borș               | l   | 1,000                          |                                     |
| — roșii proaspete    | kg  | 0,750                          |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,375                          |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,100                          |                                     |
| — sare               | kg  | 0,040                          |                                     |



Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se fierb în 3,5 l apă rece cu sare. Se adaugă cartofii și se continuă fierberea. Când legumele sînt aproape fierte se introduc bucățile de pește și se fierb împreună 15 minute. Se adaugă roșii, pasta de tomate și ulei. Cu circa 10 minute

înainte de sfîrșitul fierberii se adaugă borșul fierț, jumătate din cantitatea de leuștean (frunze întregi) și frunze de țelină.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în bol, ceașcă sau cană, cu frunze de leuștean deasupra. Se servește fierbinte.

## 1190. CIORBĂ CU PERIȘOARE DIN STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează și se eviscereză, se spală, se filetează și se taie bucăți mici.

Ceapa se curăță, se spală ; 150 g se taie felii iar restul se taie mărunt. Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Orezul se alege de impurități și se spală. Grișul se cerne. Sarea de lămîie se diluează cu 25 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se curăță și se taie mărunt.

*Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se fierb în circa 4,5 l apă rece cu sare. Pasta de tomate diluată se înăbușă în 50 g ulei. Se pregătesc perișoare astfel : ceapa (150 g) se înăbușă în 50 g ulei, se scurge și se lasă să se răcească, se amestecă cu bucățile de pește și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă ouăle bătute, griș, piper, sare, pătrunjel verde și se amestecă bine compoziția pînă se omogenizează. Din această compoziție se modelează perișoare (cite 3 la o porție). Când legumele sînt aproape fierte se adaugă perișoare, orez, roșii, pastă de tomate, jumătate din cantitatea de leuștean verde și se fierb împreună circa 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă sare de lămîie și se mai fierbe cîteva clocote.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în bol, cană sau ceașcă, cu leuștean verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                  | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap               | kg  | 1,300                          |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,500                          |                                     |
| — morcovi                      | kg  | 0,250                          | — perișoare                         |
| — țelină rădăcină              | kg  | 0,100                          | 50 g (3 buc.)                       |
| — pătrunjel rădăcină           | kg  | 0,250                          | — ciorbă 350 g                      |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                          |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,750<br>0,375                 |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,100                          |                                     |
| — ouă                          | kg  | 0,100                          |                                     |
| — griș                         | kg  | 0,050                          |                                     |
| — orez                         | kg  | 0,050                          |                                     |
| — sare de lămîie               | kg  | 0,007                          |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,001                          |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                          |                                     |
| — leuștean verde               | kg  | 0,050                          |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,040                          |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală, se porționează și se sarează.

Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie triunghiuri subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie în felii.

Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml ap. Leușteanul și frunzele de țelină se curăță, se spală și se taie mărunț. Sarea de lămiie se dizolvă în 15 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se curăță și se taie în sferturi. Când se folosesc roșii conservă se taie în sferturi.

## Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se fierb în 4,5 l apă rece cu sare. Se adaugă cartofi și se continuă fierberea. Când legumele sînt aproape fierte se introduce peștele și se fierb circa 15 minute. Se adaugă roșii, pasta de tomate și ulei. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă sarea de lămiie, jumătate din cantitatea de leuștean verde și frunze de țelină.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, cană sau ceașcă, cu leuștean verde deasupra. Se servește fierbinte.

| Materii prime                  | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap               | kg  | 1,500                          |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,400                          |                                     |
| — morcovi                      | kg  | 0,250                          | — pește<br>65 g                     |
| — pătrunjel rădăcină           | kg  | 0,250                          | — ciorbă<br>335 g                   |
| — cartofi                      | kg  | 0,500                          |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                          |                                     |
| — leuștean verde               | kg  | 0,050                          |                                     |
| — sare de lămiie               | kg  | 0,007                          |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,750                          |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,100                          |                                     |
| — țelină frunze                | kg  | 0,050                          |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,040                          |                                     |

## C. MÎNCĂRURI

## 1192. ARDEI UMPLUȚI CU STAVRID

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținîndu-se supa de oase de pește. Ardeii se curăță, se spală, se crestează la vîrf și se scurg. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe cu 500 g supă de oase de pește, apoi se trece prin jet de apă rece și se scurge. Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți mari. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă de oase de pește. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Mărul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.

| Materii prime                  | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap               | kg  | 1,000                          |                                     |
| — ardei grași                  | kg  | 1,200                          |                                     |
| — orez                         | kg  | 0,100                          | — ardei umpluți<br>100 g            |
| — morcovi                      | kg  | 0,150                          | — sos<br>tomat<br>100 g             |
| — ceapă                        | kg  | 0,400                          |                                     |
| — țelină rădăcină              | kg  | 0,150                          |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,300                          |                                     |
| — ouă                          | kg  | 0,050                          |                                     |
| — făină                        | kg  | 0,100                          |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,150                          |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,250                          |                                     |
| — unt                          | kg  | 0,050                          |                                     |
| — zahăr                        | kg  | 0,015                          |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                          |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,002                          |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,050                          |                                     |
| — mărar verde                  | kg  | 0,020                          |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                          |                                     |

### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei și 100 g supă de oase de pește. Bucățile de pește se amestecă cu jumătate din cantitatea de ceapă și se toacă cu mașina. Compoziția obținută se amestecă cu orez, 50 g pastă de tomate, jumătate din cantitatea de piper și mărar verde, ouă și sare pînă se obține o pastă omogenă. Cu această compoziție se umplu ardeii, se așază cu gura în jos într-un vas cu 100 g ulei și se introduc în cuptor circa 5 minute. Sosul tomat se prepară astfel : morcovii, țelina, restul de ceapă se înăbușă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă

de oase de pește și se fierb. Se adaugă făina dizolvată în 150 g supă de oase de pește, pastă de tomate, roșii, vin, zahăr, usturoi, cimbru, unt, sare și se fierb împreună. Cînd legumele s-au fiert, se răcesc și se strecoară. Sosul obținut se toarnă peste ardei și se introduce tava în cuptor pentru gratinare.

### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie, cu mărar verde deasupra (cite 2 ardei la o porție) și sos tomat. Se servește cald.

## 1193. CARTOFI UMPLUȚI CU STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare, se fierb în apă, obținîndu-se supă de oase de pește. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se fierb pe jumătate, se răcesc ; li se scoate miezul cu ajutorul unei lingurițe. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie în felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece. Castraveții se spală, se curăță de coajă, li se scot semințele și se taie cuburi mici. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie rondele. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 g supă de oase de pește.

#### *Tehnica preparării*

Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se înăbușă în 100 g ulei și 200 g supă de oase de pește, se scurg și se lasă să se răcească. Bucățile de pește se amestecă cu legumele înăbușite, se toacă cu mașina cu sită fină. Compoziția obținută se amestecă cu miezul de cartof ras pe răzătoare fină, ouă, piper și sare. Cu această compoziție se umplu cartofii, se așază într-o tavă unsă cu restul de ulei (0,100 kg) și se introduc în cuptor circa 5 minute. În tavă se mai adaugă 200 g supă de oase de pește, pasta de tomate diluată, castraveți murați. Deasupra cartofilor se așază o felie de roșie și o rondă de ardei gras. Se introduc din nou la cuptor pentru circa 10—15 minute, pentru gratinare.

### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie (cite 2 bucăți de cartofi la porție). Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap     | kg  | 1,500                          |                                     |
| — cartofi            | kg  | 2,500                          |                                     |
| — ouă (2 buc)        | kg  | 0,100                          | — cartofi umpluți 2 buc = 160 g     |
| — ceapă              | kg  | 0,300                          | — sos 50 g                          |
| — castraveți murați  | kg  | 0,300                          |                                     |
| — morcovi            | kg  | 0,100                          |                                     |
| — roșii proaspete    | kg  | 0,200                          |                                     |
| — sau conservă       | kg  | 0,100                          |                                     |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,050                          |                                     |
| — ardei gras         | kg  | 0,100                          |                                     |
| — pătrunjel rădăcină | kg  | 0,100                          |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,200                          |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                          |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici. Oasele rezultate se fierb într-un litru de apă rece cu sare, obținându-se supă de oase de pește; se strecoară și se răcește. Piineea albă se înmoaie în 300 g supă de oase de pește. Slănina se taie bucăți. Ceapa și morcovii se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Roșiile proaspete se curăță, se taie bucăți mari. Pasta de tomate se diluează în 100 g supă de pește rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Oțetul se diluează în 50 ml apă și se fierbe.

## Tehnica preparării

Chiftelulele se pregătesc astfel: ceapa se înăbușă în 25 g ulei și 100 g supă de oase de pește; se răcește. Peștele, slănina și ceapa se toacă cu mașina de două ori. Pasta obținută se amestecă cu piineea înmuiată și stoarsă bine, ouă, sare, piper, pătrunjel verde, pînă se obține o compoziție omogenă. Se formează chiftelule, care se trec prin făină și se prăjesc în ulei încins. Sosul se prepară astfel: ceapa și morcovii se înăbușă în ulei și 200 g supă de oase de pește. Se adaugă făina dizolvată, 100 g supă de pește rece, pastă de tomate, roși proaspete sau conservă, foi de dafin, piper, sare, circa 500 g supă de oase de pește și se fierb împreună. Cînd legumele sînt fierte se adaugă oțet și vin și se mai fierb circa 10 minute. Sosul obținut se strecoară peste chiftelule și se fierb împreună cîteva clocote.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

## 1195. FILE DE STAVRID GRATINAT

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

## Tehnica preparării

Peștele se fierbe în esența de oase (1 kg) împreună cu ceapa și morcovii. Ciupercile se înăbușă în 50 g unt și 100 g esență de oase. Fileurile de pește se așază într-o tavă unsă cu

| Materii prime     | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 1,500                          | — chiftelle (3 buc) 120 g           |
| — piine albă      | kg  | 0,300                          |                                     |
| — ouă (3 buc)     | kg  | 0,150                          |                                     |
| — slănină         | kg  | 0,200                          |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,400                          |                                     |
| — făină           | kg  | 0,300                          | — sos 100 g                         |
| — ulei            | kg  | 0,250                          |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,003                          |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                          |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                          |                                     |
| <i>pentru sos</i> |     |                                |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                          |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,100                          |                                     |
| — morcovi         | kg  | 0,100                          |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 0,200                          |                                     |
| — sau conservă    | kg  | 0,100                          |                                     |
| — făină           | kg  | 0,050                          |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                          |                                     |
| — foi de dafin    | kg  | 0,0005                         |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                          |                                     |
| — oțet 9°         | l   | 0,025                          |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                          |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                          |                                     |

| Materii prime            | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap         | kg  | 2,000                          |                                     |
| — ulei                   | kg  | 0,050                          |                                     |
| — morcovi                | kg  | 0,100                          | — pește                             |
| — ceapă                  | kg  | 0,100                          | 60 g                                |
| — ciuperci               |     |                                | — ciuperci                          |
| — (conservă)             | kg  | 0,500                          | și caș-                             |
| — cașcaval               | kg  | 0,200                          | caval                               |
| — unt                    | kg  | 0,050                          | 50 g                                |
| — sare                   | kg  | 0,020                          | — sos                               |
| <i>pentru sos de vin</i> |     |                                | 100 g                               |
| — esență de oase         |     |                                |                                     |
| de pește                 | kg  | 1,000                          |                                     |
| — unt                    | kg  | 0,250                          |                                     |
| — făină                  | kg  | 0,075                          |                                     |
| — ouă (1 gălbenuș)       | kg  | 0,025                          |                                     |
| — vin alb                | l   | 0,100                          |                                     |
| — lămîie                 | kg  | 0,050                          |                                     |
| — sare                   | kg  | 0,020                          |                                     |

ulei, deasupra se adaugă ciuperci. Se prepară sosul de vin alb astfel: se topește untul, se adaugă făina dizolvată în 100 g esență de oase și se fierbe înăbușit circa 25 minute, se adaugă esență de oase necesară obținerii unei

consistențe fluide, vin, gălbenuș de ou, zeama de lămâie, sare și se mai fierb circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește fierbinte.

### 1196. GHIVECI CU STAVRID

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală și se porționează.

Morcovii, ceapa, țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie în bucăți mici. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie în bucăți mai mari.

Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii.

Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

##### Tehnica preparării

Morcovii, ceapa și țelina se înăbușă în ulei și circa 150 ml apă. Se adaugă cartofi, ardei gras și 1,5 l apă. Când legumele au fiert pe jumătate se adaugă pasta de tomate, boia de ardei, piper și sare. După ce legumele au fiert, se așază compoziția respectivă într-o tavă, adăugându-se în straturi uniforme: mazăre, fasole verde, ghiveci conservă și roșii. Deasupra, la distanțe egale, se așază bucățile de pește; pe fiecare bucată se montează câte o felie de roșie.

Se introduce tava la cuptor circa 15 minute, pentru gratinare. Spre sfârșitul gratinării se adaugă vin.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie. Se servește cald sau rece.

### 1197. MUSACA DE CARTOFI CU STAVRID

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală, se filetează, se taie în bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă obținându-se supă de oase de pește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se taie în felii de grosime de 2—3 cm (în lungime). Ceapa, morcovii, țelina rădăcină și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Roșiile proaspete se curăță, se taie bucăți mai mari. Pesmetul și făina se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 300 g supă de oase de pește.

##### Tehnica preparării

Ceapa (100 g), morcovii (150 g), țelina rădăcină (150 g) și peștele se înăbușă în 100 g ulei și 150 g supă de oase de pește, circa 15 mi-

| Materii prime                  | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap               | kg  | 2,000                          |                                     |
| — morcovi                      | kg  | 0,250                          |                                     |
| — țelină rădăcină              | kg  | 0,100                          | — pește<br>100 g                    |
| — ceapă                        | kg  | 0,250                          | — ghiveci<br>200 g                  |
| — cartofi                      | kg  | 1,000                          |                                     |
| — mazăre (conservă)            | kg  | 0,250                          |                                     |
| — fasole verde (conservă)      | kg  | 0,250                          |                                     |
| — ghiveci (conservă)           | kg  | 0,300                          |                                     |
| — ardei gras                   | kg  | 0,100                          |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,500                          |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,100                          |                                     |
| — boia de ardei dulce          | kg  | 0,002                          |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,200                          |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,050                          |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                          |                                     |

| Materii prime                  | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap               | kg  | 2,500                          |                                     |
| — cartofi                      | kg  | 2,000                          |                                     |
| — ceapă                        | kg  | 0,300                          | — musaca<br>200 g                   |
| — morcovi                      | kg  | 0,250                          | — sos<br>100 g                      |
| — țelină rădăcină              | kg  | 0,250                          |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,600                          |                                     |
| — usturoi                      | kg  | 0,050                          |                                     |
| — mărar verde                  | kg  | 0,020                          |                                     |
| — pesmet                       | kg  | 0,100                          |                                     |
| — făină                        | kg  | 0,150                          |                                     |
| — unt                          | kg  | 0,100                          |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,400                          |                                     |
| — ouă                          | kg  | 0,200                          |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,200                          |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                          |                                     |
| — zahăr                        | kg  | 0,015                          |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,002                          |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,003                          |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                          |                                     |

nute. Se scurg, se lasă să se răcească, se amestecă și se toacă cu mașina cu sită fină. Compoziția obținută se amestecă cu ou (100 g), piper, unt (50 g), pastă de tomate (100 g) și sare, amestecând bine pînă se omogenizează. Într-o tavă unsă cu 150 g ulei, se așază felii de cartofi, se introduc în cuptor 10 minute, se adaugă 200 g supă de oase de pește și se continuă înăbușirea circa 15 minute în cuptor, apoi se scot pe o farfurie. Pesmetul se presară pe toată suprafața unei tăvi, se așază un rînd de cartofi, alternînd cu compoziția din pește. Se introduce tava la cuptor circa 10 minute. Se prepară sosul bechamel, astfel : se bat bine ouăle (2 buc), se adaugă făina (50 g) dizolvată în 100 g supă din oase de pește rece, sare, mărar verde; se amestecă bine pînă se omogenizează. Sosul obținut se toarnă peste compoziția din tavă, se așază pe toată supra-

fața felii de roșii, se menține în cuptor circa 25 minute. După ce se scoate din cuptor se răcește acoperindu-se cu un șervet umed.

Sosul tomat se prepară astfel : restul de morcovi, țelină rădăcină și ceapa, se înăbușă în uleiul rămas și 500 g supă de oase de pește și se fierb circa 30 minute. Se adaugă făina rămasă și dizolvată în supă de oase de pește, pasta de tomate rămasă, roșii, vin, zahăr, usturoi, cimbru și 50 g unt și se fierb împreună. Cînd legumele s-au fiert, se răcesc și se strecoară. Sosul obținut se toarnă peste musacaua porționată sau se servește separat.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, porționat sau în farfurie, cu sos tomat deasupra sau separat în sosieră. Se servește cald.

### 1198. PÎRJOALE DIN STAVRID

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pînea se înmoaie în 100 ml vin și supă de pește și se stoarce bine. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Făina și pesmetul se cern. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei și 100 g supă de pește. Se răcește și se amestecă cu bucățile de pește și pînea bine stoarsă și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă ouă (2 bucăți), piper, usturoi, mărar verde și sare, amestecîndu-se bine pînă ce se omogenizează compoziția. Din compoziția obținută se modelează pîrjoale folosindu-se făina. Se trec prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în ulei încins.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

### 1199. PERIȘOARE DIN STAVRID CU SOS TOMAT

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se eviscerează, se spală și se taie bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei, se scurge și se lasă să se răcească. Se amestecă cu bucățile

| Materii prime    | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit       |
|------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------------|
| — stavrid cu cap | kg  | 2,000                          | — <b>pîrjoale (2 buc)</b><br><b>150 g</b> |
| — ceapă          | kg  | 0,300                          |                                           |
| — ouă (4 buc)    | kg  | 0,200                          |                                           |
| — pîine albă     | kg  | 0,150                          |                                           |
| — făină          | kg  | 0,150                          |                                           |
| — pesmet         | kg  | 0,200                          |                                           |
| — usturoi        | kg  | 0,050                          |                                           |
| — piper măcinat  | kg  | 0,003                          |                                           |
| — ulei           | kg  | 0,250                          |                                           |
| — vin alb        | l   | 0,100                          |                                           |
| — mărar verde    | kg  | 0,030                          |                                           |
| — sare           | kg  | 0,030                          |                                           |

| Materii prime     | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 2,600                          | — <b>perișoare</b><br><b>100 g</b>  |
| — ceapă           | kg  | 0,150                          |                                     |
| — ouă (4 buc)     | kg  | 0,200                          |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,250                          | — <b>sos</b><br><b>100 g</b>        |
| — griș            | kg  | 0,100                          |                                     |
| — făină           | kg  | 0,150                          |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,050                          |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                          |                                     |

de pește și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă ou bătut, griș, piper, pătrunjel verde, sare și se amestecă bine pînă se omogenizează. Din compoziția obținută se modelează perișoare de formă rotundă (cîte 5 bucăți la o porție); se trec prin făină și se prăjesc în ulei încins.

Se așază într-o tavă, se adaugă sosul tomat și se mai fierb 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

## 1200. PLACHIE CU STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii mai mari. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie jumătăți. În cazul folosirii roșiilor conservă, se taie jumătăți. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei și apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, usturoi, cimbru, piper, vin, sare și se fierb circa 25 minute. Bucățile de pește se așază deasupra, la distanțe egale. Pe fiecare bucată de pește se așază cîte o bucată de roșie; se introduce tava la cuptor circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește cald sau rece.

## 1201. ROȘII UMLUTE CU STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținîndu-se supă de oase. Roșiile proaspete se curăță, se spală, la 1,5 kg se taie capacul și li se scoate miezul cu ajutorul unei lingurițe, iar restul se taie bucăți mari. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe cu 500 g supă de oase de pește, apoi se trece sub jet de apă rece și se scurge.

Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie fișii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă de oase de pește. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

| Materii prime         | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-----------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| -- stavrid cu cap     | kg  | 2,000                          |                                     |
| — ceapă               | kg  | 2,000                          | — pește                             |
| — ulei                | kg  | 0,250                          | 100 g                               |
| — pastă de tomate     | kg  | 0,100                          | — ceapă                             |
| — roșii proaspete     | kg  | 0,500                          | și sos                              |
| sau conservă          | kg  | 0,250                          | 100 g                               |
| — usturoi             | kg  | 0,050                          |                                     |
| — vin alb             | l   | 0,100                          |                                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,002                          |                                     |
| — cimbru              | kg  | 0,005                          |                                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare                | kg  | 0,030                          |                                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 1,000                          |                                     |
| — roșii proaspete | kg  | 2,000                          |                                     |
| — orez            | kg  | 0,100                          | — roșii umplute                     |
| — morcovi         | kg  | 0,150                          | 100 g                               |
| — ceapă           | kg  | 0,400                          | — sos                               |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,150                          | tomat                               |
| — ulei            | kg  | 0,300                          | 100 g                               |
| — ouă             | kg  | 0,050                          |                                     |
| — făină           | kg  | 0,100                          |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,150                          |                                     |
| — unt             | kg  | 0,050                          |                                     |
| — zahăr           | kg  | 0,015                          |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                          |                                     |
| — cimbru          | kg  | 0,002                          |                                     |
| — usturoi         | kg  | 0,050                          |                                     |
| — mărar verde     | kg  | 0,020                          |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                          |                                     |

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei și 100 g supă de oase de pește. Bucățile de pește se amestecă cu jumătate din cantitatea de ceapă și se toacă cu mașina. Compoziția obținută se amestecă bine cu orez, 50 g pastă de tomate, ouă, jumătate din cantitatea de piper și mărar verde și sare, pînă se obține o pastă omogenă. Cu această compoziție se umplu roșiile, se așază într-un vas cu 100 g ulei și se introduc în cuptor. Sosul tomat se prepară astfel: morcovii, țelina și restul de ceapă se înăbușă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de pește

și se fierb. Se adaugă făina dizolvată în 150 g supă rece de oase de pește, pasta de tomate, roșii, miezul de la roșii, vin, zahăr, usturoi, cimbru și unt, sare și se fierb împreună. Cînd legumele sînt fierte se răcesc, se strecoară. Sosul obținut se toarnă peste roșiile umplute și se introduce tava în cuptor pentru gratinare circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie, cu mărar verde deasupra (cite două roșii la o porție) și sos tomat. Se servește cald.

## 1202. SARMALE DIN STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți mici și se sarează. Oasele rezultate din filetare, se fierb în apă rece obținîndu-se supă de oase de pește. Varza se spală, se curăță de foile depreciate, de cotoare, se aleg foi pentru sarmale; restul se taie subțire. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe în 500 g supă de oase de pește, se scurge și se răcește prin jet de apă rece. Slănina se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți mari. Pasta de tomate se diluează cu 100 g supă de oase de pește. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă cu 100 g ulei și 150 g supă din oase de pește, se amestecă cu bucățile de pește și se toacă prin mașina cu sită fină. Se adaugă slănină, orez, jumătate din cantitatea de pastă de tomate, ouă, piper, sare; se amestecă pînă se obține o pastă omogenă. Din această compoziție se formează sarmalele (cite 3 buc. la o porție). Varza tăiată se fierbe cu 500 g supă din oase de pește, circa 30 minute. Într-un vas se așază în strat alternativ varză și sarmale, se adaugă supă de oase de pește, ulei, restul de pastă de tomate, piper, cimbru și se fierb la foc moderat circa 60 de minute. Se adaugă bucățile de roșii, se completează cu supă din oase de pește necesară fierberii și se continuă fierberea pe plită circa 60 minute; se continuă fierberea înăbușită la cuptor, încă 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește cald cu mămăliguță.

| Materii prime     | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 2,000                          |                                     |
| — varză murată    | kg  | 5,000                          | — sarmale                           |
| — orez            | kg  | 0,100                          | 160 g                               |
| — ouă             | kg  | 0,050                          | — varză                             |
| — slănină         | kg  | 0,100                          | 200 g                               |
| — roșii proaspete | kg  | 1,000                          |                                     |
| — sau conservă    | kg  | 0,500                          |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                          |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,300                          |                                     |
| — ceapă           | kg  | 0,500                          |                                     |
| — cimbru          | kg  | 0,001                          |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,003                          |                                     |
| — sare            | kg  | 0,030                          |                                     |



## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se despică pe lângă os în două jumătăți în lungime. Se condimentează cu piper și sare. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Lămâia se spală și se taie rondele.

## Tehnica preparării

Ouăle se bat, se adaugă făina (100 g) și se diluează compoziția cu supă de pește și se sarează. Peștele se trece prin făină, compoziția formată, pesmet și se prăjește în ulei încins.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu lămâie deasupra. Se servește cald.

## 1204. STAVRID PESCĂRESC

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se porționează. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie bucăți mai mari. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Lămâia se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

## Tehnica preparării

Bucățile de pește se condimentează cu sare, piper, usturoi, cimbru; se adaugă ardei gras și ulei și se introduc la cuptor circa 10—15 minute. Se adaugă pasta de tomate. Pe fiecare bucată de pește se așază câte o felie de roșie și se menține în cuptor încă 10 minute. Se scoate tava din cuptor și se așază bucățile de pește pe platou. Sosul obținut se strecoară și se toarnă deasupra bucăților de pește.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau porționat pe farfurie, cu felie de lămâie deasupra și pătrunjel verde. Se servește cald sau rece.

| Materii prime    | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap | kg  | 1,800                          | — pește<br>100 g                    |
| — făină          | kg  | 0,150                          |                                     |
| — pesmet         | kg  | 0,200                          |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,250                          |                                     |
| — ouă (2 buc)    | kg  | 0,100                          |                                     |
| — lămâie         | kg  | 0,250                          |                                     |
| — piper măcinat  | kg  | 0,001                          |                                     |
| — sare           | kg  | 0,030                          |                                     |

| Materii prime                  | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap               | kg  | 2,000                          | — pește<br>100 g                    |
| — ardei gras                   | kg  | 0,250                          |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,500                          |                                     |
|                                |     |                                | — sos<br>100 g                      |
| — usturoi                      | kg  | 0,050                          |                                     |
| — ulei                         | kg  | 0,200                          |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                          |                                     |
| — cimbru                       | kg  | 0,001                          |                                     |
| — lămâie                       | kg  | 0,050                          |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                          |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                          |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,050                          |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                          |                                     |

## 1205. STAVRID CU PILAF

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează, se sarează.

Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa, ardeii grași și morcovii se curăță, se spală și se taie în pătrate mai mari. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, ardeiul gras se fierb în 2 l apă rece cu sare. Când legumele sînt aproape fierte se introduc bucățile de pește și se fierb împreună 10 minute.

Peștele fiert se așază pe platou. Separat, orezul se înăbușă în unt, se adaugă supa cu zarzavatul în care a fiert peștele, roșii (0,400 kg), piper, sare și se introduc la cuptor circa 15 minute. Când orezul este fiert, se așază deasupra bucățile de pește, se toarnă vin și se presară pătrunjel verde. Se gratinează la cuptor circa 5—10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie cu decor de roșii. Se servește cald sau rece.

## 1206. STAVRID RASOL CU LEGUME

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează, și se sarează.

Morcovii și ceapa se curăță, se spală, se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie rondele.

Fasolea și mazărea conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

## Tehnica preparării

Morcovii, ceapa și cartofii se fierb în apă rece cu sare. Cu circa 15 minute înainte de sfîrșitul fierberii se introduc bucățile de pește, piper boabe, foi de dafin, sare și se continuă fierberea. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

Peștele și legumele fierte se scurg și se așază pe platou.

În supa de pește rămasă se adaugă 100 g unt și se încălzesc conservele de mazăre și fasole. Se scurg de lichid și se așază pe același platou cu peștele și restul de legume. Deasupra legumelor se așază bucățile de unt și se presară pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește cald sau rece.

| Materii prime                  | U/M | Cantitatea brută pt 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap               | kg  | 2,000                         |                                     |
| — orez                         | kg  | 0,600                         | — pește                             |
| — ceapă                        | kg  | 0,500                         | 100 g                               |
| — morcovi                      | kg  | 0,400                         | — pilaf                             |
| — unt                          | kg  | 0,200                         | 220 g                               |
| — ardei gras                   | kg  | 0,200                         |                                     |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,500<br>0,250                |                                     |
| — pătrunjel verde              | kg  | 0,025                         |                                     |
| — vin alb                      | l   | 0,100                         |                                     |
| — piper măcinat                | kg  | 0,002                         |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,030                         |                                     |

| Materii prime             | U/M | Cantitatea brută pt 15 buc. | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|---------------------------|-----|-----------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap          | kg  | 2,000                       |                                     |
| — morcovi                 | kg  | 0,500                       | — pește                             |
| — ceapă                   | kg  | 0,300                       | 100 g                               |
| — cartofi                 | kg  | 0,150                       | — legume                            |
| — fasole verde (conservă) | kg  | 0,300                       | 200 g                               |
| — mazăre (conservă)       | kg  | 0,300                       |                                     |
| — unt                     | kg  | 0,200                       |                                     |
| — vin alb                 | l   | 0,100                       |                                     |
| — foi de dafin            | kg  | 0,001                       |                                     |
| — pătrunjel verde         | kg  | 0,025                       |                                     |
| — piper boabe             | kg  | 0,001                       |                                     |
| — sare                    | kg  | 0,030                       |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează, și se sarează.

Ardeiul iute se curăță, se spală și se taie rondele.

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|-------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap | kg  | 2,000                         | — pește<br>100 g                    |
| — boia de ardei  | kg  | 0,002                         | — saramură<br>50 g                  |
| — ardei iute     | kg  | 0,010                         |                                     |
| — ulei           | kg  | 0,025                         |                                     |
| — sare           | kg  | 0,030                         |                                     |

## Tehnica preparării

Bucățile de pește se ung cu ulei și se așază pe grătarul încins. După ce s-au fript se așază pe platou. Saramura se prepară astfel: se amestecă 500 ml apă fiartă cu boia de ardei, ardei iute și sare. Sosul format se toarnă peste peștele din platou.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie. Se servește rece. Se poate servi cu mămăliguță caldă.

1208. STAVRID CU SOS DE LĂMIIE  
(À LA GREC)

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sarează. Lămâia se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sarea de lămâie se dizolvă în 50 ml apă minerală.

| Materii prime     | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 2,000                          | — pește<br>100 g                    |
| — ulei            | kg  | 0,400                          | — sos<br>100 g                      |
| — lămâie          | kg  | 0,200                          |                                     |
| — apă minerală    | l   | 0,120                          |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                          |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,025                          |                                     |
| — sare de lămâie  | kg  | 0,004                          |                                     |
| — sare            | kg  | 0,020                          |                                     |

## Tehnica preparării

Bucățile de pește se ung cu ulei (100 g) și se frig pe grătar sau se introduc în cuptorul înfierbîntat circa 10 minute. Se răcesc și se așază pe platou. Sosul à la grec se pregătește astfel: într-un vas de inox cu fundul rotund, se introduc 300 g ulei, piper, apă minerală, pătrunjel verde, sare de lămâie și se amestecă pînă se omogenizează. Sosul format se toarnă peste bucățile de pește și se presară deasupra pătrunjel verde.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie cu decor din felie de lămâie deasupra. Se servește rece.

## 1209. STAVRID CU SOS DE USTUROI (SPANIOL)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sarează. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt și se pisează. Oțetul se diluează cu 500 ml apă și se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

Peștele se prăjește în 150 g ulei încins, se condimentează cu piper și sare, se introduce la cuptor, se adaugă oțetul fierbinte, menținându-se în cuptor încă 5 minute. Se răcește și se așază pe platou.

Usturoiul pisat se omogenizează cu 50 g ulei, obținându-se un sos care se toarnă peste bucățile de pește.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie. Se servește rece.

## 1210. STAVRID PE VARZĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sarează. Varza se curăță de frunzele depreciate și cotoare, se spală, se taie în felii subțiri. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Varza se înăbușă în ulei, se adaugă pasta de tomate, piper, sare, circa 1,5 litri apă și se continuă fierberea. Spre sfârșitul fierberii se așază deasupra un strat uniform de roșii proaspete sau conservă și bucățile de pește. Pe fiecare bucată de pește se așază câte o felie de roșie. Se introduce vasul la cuptor circa 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau pe farfurie. Se servește cald sau rece.

| Materii prime    | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap | kg  | 2,000                          |                                     |
| — usturoi        | kg  | 0,050                          | — pește<br>100 g                    |
| — oțet 9°        | l   | 0,050                          | — sos<br>100 g                      |
| — ulei           | kg  | 0,200                          |                                     |
| — piper măcinat  | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare           | kg  | 0,030                          |                                     |

| Materii prime                  | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap               | kg  | 2,000                          |                                     |
| — varză murată                 | kg  | 4,000                          | — pește<br>100 g                    |
| — ulei                         | kg  | 0,250                          | — varză<br>130 g                    |
| — roșii proaspete sau conservă | kg  | 0,500<br>0,250                 |                                     |
| — pastă de tomate              | kg  | 0,050                          |                                     |
| — piper boabe                  | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare                         | kg  | 0,025                          |                                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținându-se supa de oase de pește.

Vinetele se curăță, se spală, se taie în două pe verticală, se așază într-o tavă cu 100 g ulei și 150 g supă și se introduc în cuptor pentru 10—15 minute, apoi se decupează mijlocul în așa fel încît să rămînă un strat de 7—8 mm grosime. Miezul de vinete se răcește și se taie mărunt. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți mai mari. Usturoiul se curăță, se spală, se taie felii subțiri.

Făina se cerne și se dizolvă cu 150 g supă de oase de pește. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă de oase de pește. Lămîia se spală și se extrage sucul.

## Tehnica preparării

Morcovii (0,100 kg), țelina rădăcină (0,100 kg), pătrunjelul rădăcină (0,050 kg) și ceapa (0,100 kg) se înăbușă în 25 g unt și 250 g supă de oase de pește. Se adaugă bucățile de pește, sare, foi de dafin, supă de oase de pește, circa 250 g și se continuă fierberea înăbușită circa 15 minute. Se adaugă sucul de lămîie și miezul de vinete tăiat. Compoziția obținută se scurge, se răcește, se scot foile de dafin și se toacă cu mașina cu sita fină.

Pasta obținută se alifiază adăugîndu-se 50 g unt și piper.

Cu această compoziție se umplu vinetele, se așază într-o tavă cu 100 g ulei. Deasupra fiecărei vinete se așază cîte o felie de roșie și se introduce tava la cuptor circa 15—20 minute.

Sosul tomat se prepară astfel: cantitatea de morcovi rămasă, țelina și ceapa se înăbușă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de pește și se fierb înăbușit circa 30 minute. Se adaugă făina dizolvată în 100 g supă de oase de pește, pasta de tomate, roșii, vin, zahăr, usturoi, cimbru, unt și se fierb împreună. Cînd legumele s-au fiert, se răcește și se strecoară. Sosul obținut se toarnă peste vinete și se introduce în cuptor pentru gratinare circa 10 minute.

## Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie (cîte 2 bucăți la o porție) cu sos tomat deasupra. Se servește cald.

| Materii prime        | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap     | kg  | 1,500                          |                                     |
| — vinete             | kg  | 1,500                          | — vinete umplute 120 g              |
| — morcovii           | kg  | 0,200                          |                                     |
| — țelină rădăcină    | kg  | 0,150                          | — sos tomat 100 g                   |
| — pătrunjel rădăcină | kg  | 0,050                          |                                     |
| — ceapă              | kg  | 0,300                          |                                     |
| — roșii proaspete    | kg  | 0,500                          |                                     |
| — usturoi            | kg  | 0,050                          |                                     |
| — ulei               | kg  | 0,400                          |                                     |
| — unt                | kg  | 0,125                          |                                     |
| — făină              | kg  | 0,100                          |                                     |
| — pastă de tomate    | kg  | 0,100                          |                                     |
| — lămîie             | kg  | 0,050                          |                                     |
| — foi de dafin       | kg  | 0,0005                         |                                     |
| — zahăr              | kg  | 0,015                          |                                     |
| — cimbru             | kg  | 0,002                          |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,100                          |                                     |
| — piper măcinat      | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare               | kg  | 0,030                          |                                     |

## 1212. ZACUSCĂ CU STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se condimentează cu piper (0,001 kg) și sare. Ceapa se curăță, se spală și se taie bucăți mari. Morcovi și castraveți se curăță, se spală și se taie batoane dreptunghiulare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Măslinile se spală și se opăresc. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și castraveții se înăbușă în ulei (0,050 kg) și 200 ml apă, circa 30 minute. Se adaugă măslin, foi de dafin, cimbru, cantitatea rămasă de piper, sare și 1,5 l apă fiartă, continuându-se fierberea înăbușit. Când legumele sînt aproape fierte se adaugă pasta de tomate și se fierb împreună circa 5 minute. Separat, peștele porționat (cite 3 buc. la o porție) se înăbușă în 0,100 kg ulei, apoi se așază în tavă peste compoziția de legume. Se toarnă vin și se presară pătrunjel verde deasupra. Se introduce tava la cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie. Se servește cald sau rece.

## D. SEMIPREPARATE

### 1213. ASPIC DIN STAVRID

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfec-tează, se trec prin jet de apă rece, se sparg și se bat albușurile spumă.

Gelatina se dizolvă în 100 ml apă rece. Tarhonul se spală.

#### Tehnica preparării

Oasele se fierb în 1,5 l apă rece cu sare la foc potrivit; se îndepărtează spuma. Se adaugă jumătate din cantitatea de ceapă, pătrunjel rădăcină și țelină și se continuă fierberea 60 minute. Se strecoară, se lasă să se răcească la foc moderat. Separat într-un vas de inox se amestecă restul de morcovi, ceapă, țelină, piper boabe, tarhon, gelatină, albușurile bătute spumă. Se amestecă compoziția, se toarnă cite puțină zeamă de oase de pește stre-

| Materii prime     | U/M | Cantitatea brută pt. 10 porții | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------------|-------------------------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 2,000                          | — pește<br>100 g                    |
| — ceapă           | kg  | 0,700                          |                                     |
| — morcovi         | kg  | 0,500                          |                                     |
| — castraveți      |     |                                | — legume<br>și sos<br>100 g         |
| — murați          | kg  | 0,750                          |                                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                          |                                     |
| — măslin          | kg  | 0,150                          |                                     |
| — foi de dafin    | kg  | 0,0005                         |                                     |
| — cimbru          | kg  | 0,001                          |                                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,025                          |                                     |
| — ulei            | kg  | 0,150                          |                                     |
| — vin alb         | l   | 0,100                          |                                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                          |                                     |
| — sare            | kg  | 0,040                          |                                     |

| Materii prime        | U/M | Cantitatea brută pt. 1 kg | Gramaj pt. o porție de produs finit |
|----------------------|-----|---------------------------|-------------------------------------|
| — oase de pește      | kg  | 0,400                     | 1 kg                                |
| — ceapă              | kg  | 0,050                     |                                     |
| — pătrunjel rădăcină | kg  | 0,050                     |                                     |
| — țelină rădăcină    | kg  | 0,025                     |                                     |
| — ouă (albușuri)     | kg  | 0,100                     |                                     |
| — gelatină           | kg  | 0,040                     |                                     |
| — vin alb            | l   | 0,050                     |                                     |
| — coniac             | l   | 0,005                     |                                     |
| — tarhon             | kg  | 0,030                     |                                     |
| — piper boabe        | kg  | 0,001                     |                                     |
| — sare               | kg  | 0,015                     |                                     |

curată și răcită, amestecându-se continuu pentru a nu se lipi de fundul vasului. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii se adaugă vin și coniac.

Se menține compoziția în vasul respectiv timp de 10 minute pentru decantare. Se strecoară lichidul decantat printr-o pînă care în

prealabil a fost ținută în apă rece. Se răcește și se pune la frigider.

#### Prezentarea

Preparatul se folosește la înnaparea diferitelor gustări și preparate reci.

### 1214. ESENȚĂ DIN OASE DE STAVRID

| Materii prime                                                              | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — oase de stavrid, fără valoare (șira spinării, pielița cu aripioare etc.) | kg  | 1,000                    | 1 kg                |
| — sare                                                                     | kg  | 0,020                    |                     |

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Oasele rezultate din operațiunea de filetare se spală.

##### Tehnica preparării

Oasele se fierb în apă cu sare circa 30 minute și se strecoară printr-o sită deasă.

##### Prezentarea

Supa obținută se folosește pentru diferite sosuri și pastă de pește pentru umpluturi.

## E. SEMIPREPARATE „GOSPODINA“

### 1215. CÎRNAȚI DIN STAVRID (SEMIPREPARAT)

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici. Slănina se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Membranele de porc sau ovine se țin în apă rece circa 1 oră, apoi se spală de mai multe ori cu apă rece.

##### Tehnica preparării

Slănina se toacă cu mașina. Separat se toacă cu mașina bucățile de pește de două ori împreună cu usturoiul. Se amestecă cele două compoziții obținute, se adaugă piper, cimbru, boia de ardei și sare, amestecându-se bine pînă se obține o pastă omogenă. Cu această pastă se umplu membranele de porc sau ovine.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, crud pentru vînzare la unitățile sau secțiile gospodina sau porționat, fript la grătar.

| Materii prime                | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — stavrid cu cap             | kg  | 2,000                    | 1 kg                |
| — slănină                    | kg  | 0,200                    |                     |
| — membrane de porc sau ovine | m   | 2                        | 1 kg                |
| — boia de ardei dulce        | kg  | 0,005                    |                     |
| — piper măcinat              | kg  | 0,002                    |                     |
| — usturoi                    | kg  | 0,040                    |                     |
| — cimbru                     | kg  | 0,005                    |                     |
| — sare                       | kg  | 0,030                    |                     |

## 1216. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CHIFTELE (SEMIPREPARAT)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapează, se eviscereză, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici. Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb într-un litru de apă rece cu sare, se strecoară și se răcește obținându-se o supă în care se înmoaie piinea. Slănina se taie bucăți.

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei și 100 g supă din oase de pește și se răcește. Bucățile de slănină, pește, ceapa înăbușită și răcită și piinea înmuiată și stoarsă se toacă cu mașina de două ori. Compoziția obținută se amestecă cu ouă, sare, piper, pătrunjel verde pînă se omogenizează bine.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole pentru vânzare prin unități și secții gospodina.

Se folosește la pregătirea chiftelelor.

NOTĂ : Preparatul are termen de valabilitate de maximum 12 ore, păstrat la rece.

## 1217. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CÎRNAȚI (SEMIPREPARAT)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapează, se eviscereză, se spală, se filetează, se taie bucăți mici.

Slănina se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Slănina se toacă cu mașina. Bucățile de pește și usturoiul se toacă cu mașina separat de două ori. Se amestecă cele două compoziții, adăugîndu-se piper, cimbru, usturoi, boia de ardei și sare pînă se obține o pastă omogenă.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole pentru vânzare prin unități și secții gospodina.

Se folosește la pregătirea cîrnaților.

NOTĂ : Preparatul are termen de valabilitate de maximum 12 ore, păstrat la rece.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 0,750 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|------------------------------|---------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 0,700                        | <b>750 g</b>        |
| — slănină         | kg  | 0,100                        |                     |
| — ceapă           | kg  | 0,200                        |                     |
| — piine albă      | kg  | 0,150                        |                     |
| — ouă             | kg  | 0,075                        |                     |
| — ulei            | kg  | 0,025                        |                     |
| — pătrunjel verde | kg  | 0,025                        |                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,002                        |                     |
| — sare            | kg  | 0,020                        |                     |

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — stavrid cu cap      | kg  | 2,000                    | <b>1 kg</b>         |
| — slănină             | kg  | 0,200                    |                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,005                    |                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,002                    |                     |
| — usturoi             | kg  | 0,040                    |                     |
| — cimbru              | kg  | 0,005                    |                     |
| — sare                | kg  | 0,030                    |                     |



## 1218. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU GUSTĂRI (SEMPREPARAT)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici.

Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb cu 1,5 l apă rece cu sare, obținându-se supă din oase de pește. Morcovii, ceapa, țelina, păstirnacul sau pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie rondele. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

#### *Tehnica preparării*

Morcovii, țelina, păstirnacul sau pătrunjelul rădăcină și ceapa se înăbușă în 50 g unt și 300 g supă din oase de pește. Se adaugă bucățile de pește, foi de dafin, sare și se continuă înăbușirea circa 25 minute. Se scurge de lichid și se lasă la răcit. Se toacă de două ori cu mașina cu sită fină. Compoziția obținută se alifiază cu 150 g unt, se adaugă piper, suc de lămâie și se amestecă pînă se omogenizează bine.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole ca semipreparat pentru a se desface prin unitățile și secțiunile gospodina. Se poate servi ca atare sau se folosește la prepararea diferitelor gustări ca : tartine, sandvișuri, ouă umplute, roșii umplute, ardei gras umplut, castraveți verzi sau murați umpluți. Gustările se prezintă pe suport din felii de lămâie și se ornează cu decor din măsline negre sau verzi, ardei gras, roșii, boabe de piper. Se servește rece.

## 1219. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU PÎRJOALE (SEMPREPARAT)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pîinea se înmoaie în 100 ml vin și supă de pește și se stoarce bine. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă cu 100 g ulei și 100 g supă de pește. Se răcește și se amestecă cu bucățile de pește și pîinea bine stoarsă și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă ouă, piper, usturoi, mărar verde și sare, amestecîndu-se bine pînă ce se omogenizează compoziția.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

| Materii prime                      | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|------------------------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — stavrid cu cap                   | kg  | 2,000                    | <b>1 kg</b>         |
| — morcovi                          | kg  | 0,100                    |                     |
| — țelină rădăcină                  | kg  | 0,050                    |                     |
| — pătrunjel rădăcină sau păstirnac | kg  | 0,050                    |                     |
| — ceapă                            | kg  | 0,100                    |                     |
| — unt                              | kg  | 0,200                    |                     |
| — foi de dafin                     | kg  | 0,0005                   |                     |
| — lămâie                           | kg  | 0,100                    |                     |
| — piper măcinat                    | kg  | 0,001                    |                     |
| — sare                             | kg  | 0,025                    |                     |

| Materii prime    | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — stavrid cu cap | kg  | 1,400                    | <b>1 kg</b>         |
| — ceapă          | kg  | 0,200                    |                     |
| — ouă            | kg  | 0,050                    |                     |
| — pîine albă     | kg  | 0,100                    |                     |
| — usturoi        | kg  | 0,035                    |                     |
| — vin alb        | l   | 0,070                    |                     |
| — mărar verde    | kg  | 0,020                    |                     |
| — piper măcinat  | kg  | 0,002                    |                     |
| — sare           | kg  | 0,020                    |                     |

## 1220. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU SARMALE (SEMIPREPARAT)

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală și se filetează, se taie în bucăți mici, se sarează. Oasele rezultate din procesul de filetare, se fierb în apă rece cu sare, obținându-se supă din oase de pește. Slănină se taie în bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe cu 50 g supă din oase de pește, se scurge, se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează în 100 g supă din oase de pește.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei și 150 g supă din oase de pește. Se amestecă cu bucățile de pește și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă slănină, orez, pastă de tomate, ouă, piper, sare; se amestecă bine pînă se obține o pastă omogenă.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în caserole sau pe farfurie. Pasta se folosește ca umplutură pentru diverse preparate: sarmale, ardei umpluți, roșii umplute.

Termenul de păstrare al acestui semipreparat, maximum 12 ore de la preparare în spațiu frigorific cu temperatura de max. 4°C.

## 1221. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU UMPLUT LEGUME

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscereză, se spală, se filetează și se taie bucăți mici. Ceapa, morcovii, țelina se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează în 100 g supă din oase de pește.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii, țelina se înăbușă în ulei și 100 g esență de oase de pește. Cînd legumele sînt pe jumătate înăbușite se adaugă bucățile de pește și se continuă înăbușirea circa 25 minute. Se scurge de lichid, se lasă să se răcească, se toacă cu mașina cu sită fină, de două ori; se adaugă pasta de tomate, ouă, piper, sare și se amestecă pînă se obține o pastă omogenă.

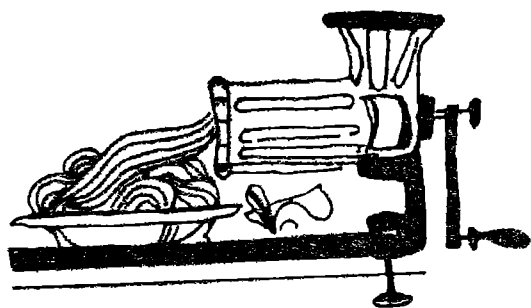
#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se folosește pentru umplut vinete, cartofi, musaca.

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 1,000                    | <b>1 kg</b>         |
| — slănină         | kg  | 0,100                    |                     |
| — ceapă           | kg  | 0,300                    |                     |
| — orez            | kg  | 0,100                    |                     |
| — ouă             | kg  | 0,100                    |                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                    |                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,050                    |                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                    |                     |
| — sare            | kg  | 0,020                    |                     |

| Materii prime     | U/M | Cantitate brută pt. 1 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------|-----|--------------------------|---------------------|
| — stavrid cu cap  | kg  | 2,500                    | <b>1 kg</b>         |
| — morcovi         | kg  | 0,150                    |                     |
| — țelină rădăcină | kg  | 0,150                    |                     |
| — ulei            | kg  | 0,100                    |                     |
| — ceapă           | kg  | 0,100                    |                     |
| — pastă de tomate | kg  | 0,100                    |                     |
| — ouă (2 buc)     | kg  | 0,100                    |                     |
| — piper măcinat   | kg  | 0,001                    |                     |
| — sare            | kg  | 0,020                    |                     |





## A. PREPARATE DE CARMANGERIE DIN CARNE DE PORC, VITĂ ȘI OVINE

### 1222. BURDUF CU SÎNGE

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Capul de porc se trece prin flacăără, se curăță, se spală și se opărește. Limba de porc se spală, se opărește și se spală din nou. Șoriciul se trece prin flacăără și se spală. Usturoiul se curăță și se pisează cu sare și se adaugă apă. Stomacul de porc se spală.

##### *Tehnica preparării*

Capul de porc, limba și șoriciul se fierb în apă cu sare. După fierbere, capul se dezosează și se taie bucăți împreună cu limba și șorici. Se amestecă cu sînge, zeama de la fiert, boia, zeamă strecurată de la usturoi, piper. Stomacurile de porc se umplu cu compoziția obținută. Se fierb 2 ore. După fierbere, se scot din vas, se înțepă fiecare burduf cu ac și se răcesc 10 ore.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.

### 1223. CAP DE PORC FIERT CU BOIA ȘI USTUROI

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Capul de porc se trece prin flacăără, se curăță, se spală și se opărește. Usturoiul se curăță și se pisează cu sare, se adaugă puțină apă.

##### *Tehnica preparării*

Capul de porc se fierbe în apă cu sare și se spumează. După ce a fiert se dezosează, se răcește, se unge cu usturoi, se presară sare și boia.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------|-----|----------------------------|---------------------|
| — cap de porc         | kg  | 60,000                     | 100 kg              |
| — limbă de porc       | kg  | 14,500                     |                     |
| — șorici de porc      | kg  | 36,000                     |                     |
| — sînge               | kg  | 10,000                     |                     |
| — piper măcinat       | kg  | 0,250                      |                     |
| — usturoi             | kg  | 0,250                      |                     |
| — boia de ardei dulce | kg  | 0,100                      |                     |
| — stomacuri de porc   | buc | 55                         |                     |
| — sare                | kg  | 3,000                      |                     |

| Materii prime         | U/M | Cantitate brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------|-----|----------------------------|---------------------|
| — cap de porc         | kg  | 200,000                    | 100 kg              |
| — boia de ardei dulce | kg  | 1,000                      |                     |
| — usturoi             | kg  | 3,000                      |                     |
| — sare                | kg  | 2,000                      |                     |

## 1224. CÎRNAȚI PROASPEȚI DE PORC

### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                                           | U/M | Cantitate brută pt. 12 kg | Gramaj produs finit |
|---------------------------------------------------------|-----|---------------------------|---------------------|
| — carne de porc calitate I                              | kg  | 6,500                     | <b>12 kg</b>        |
| — grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg  | 3,500                     |                     |
| — carne de vită calitate I                              | kg  | 1,500                     |                     |
| — usturoi                                               | kg  | 0,025                     |                     |
| — piper măcinat                                         | kg  | 0,025                     |                     |
| — cimbru praf                                           | kg  | 0,020                     |                     |
| — sare                                                  | kg  | 0,250                     |                     |
| — mațe de porc                                          | m   | 25                        |                     |

#### Operații pregătitoare

Carnea de vită și porc se spală și se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă. Mațele se spală și se țin în apă rece. Grăsimea se taie bucăți mici.

#### Tehnica preparării

Carnea și grăsimea se toacă cu mașina cu sită de 6 mm. Se amestecă cu sare, piper, cimbru și mujdei de usturoi. Compoziția obținută se trece printr-un șpritz special pentru cîrnați și se umplu membranele. Cîrnații se țin la frigider, pentru fezandat, câteva ore.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

## 1225. CÎRNAȚI BULGĂREȘTI

### PROCES TEHNOLOGIC

| Materii prime                                           | U/M | Cantitate brută pt. 9,5 kg | Gramaj produs finit                   |
|---------------------------------------------------------|-----|----------------------------|---------------------------------------|
| — carne de vită calitate I                              | kg  | 5,000                      | <b>— cîrnați cruzi<br/>11,800 kg</b>  |
| — carne de porc calitate I                              | kg  | 4,000                      |                                       |
| — grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg  | 2,500                      | <b>— cîrnați hituiți<br/>9,500 kg</b> |
| — usturoi                                               | kg  | 0,500                      |                                       |
| — piper măcinat                                         | kg  | 0,025                      |                                       |
| — cimbru praf                                           | kg  | 0,015                      |                                       |
| — miroase cîrnați                                       | kg  | 0,025                      |                                       |
| — ardei iute                                            | kg  | 0,050                      |                                       |
| — sare                                                  | kg  | 0,250                      |                                       |
| — mațe de porc                                          | m   | 25                         |                                       |

#### Operații pregătitoare

Carnea de vită și porc se spală și se taie bucăți. Ardeiul iute se spală și se taie mărunț. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare și se adaugă puțină apă. Mațele se spală și se țin în apă rece. Grăsimea se taie bucăți mici.

#### Tehnica preparării

Carnea și grăsimea se trec prin mașină cu sită de 6 mm și se amestecă cu sare, piper, miroase, cimbru, zeamă de la usturoi și ardei iute. Se amestecă bine compoziția, se trece printr-un șpritz special pentru cîrnați și se umplu membranele. În timpul umplerii din distanță în distanță (egală) se strângulează cu mîna, pentru a se face perechi. Se lasă 20 ore la frigider, apoi se așază pe bețe de lemn la fum, timp de 3 ore (2 ore fum potrivit și o oră foc iute). Se răcesc și se zvîntă, 18 ore. Rezultă 92 bucăți a 125 g/bucata cruzi, respectiv 92 bucăți a 100 g/bucata, hituiți.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți. Grăsimea bucăți se taie cuburi mici. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare și se adaugă puțină apă. Ardeiul iute se curăță, se spală și se taie mărunț. Mațele se spală și se țin în apă rece.

## Tehnica preparării

Carnea se toacă prin mașina cu sită rară. Se adaugă sare și se ține la frigider 24 de ore pentru fezandat; apoi carnea se mai toacă prin mașina de tocat cu sită de 6 mm, se amestecă cu cuburi de slănină și se condimentează cu piper, cimbru, ardei și zeamă strecurată de la usturoi. Compoziția obținută se trece printr-un șprîț special pentru cîrnați și se umple mațele de oaie. Rezultă 20 kg cîrnați în stare crudă. Preparatul se lasă 20 ore în frigider, apoi se trece la fum, 2 ore, se răcește și se zvîntă 18 ore; rezultă 14,650 kg cîrnați. (Scăzămîntul la frigere este de maximum 10%.)

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

## 1227. CALTABOȘI CU OREZ ȘI STAFIDE

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de porc se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Mațele se spală cu apă caldă și se țin în apă rece. Grăsimea se taie cuburi.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură. Carnea și grăsimea se toacă cu mașina, se amestecă cu orez, sare, piper, ceapa înăbușită, zahăr și stafide. Se amestecă bine și se umple mațele cu ajutorul unui șprîț. Caltaboșii se fierb 30 minute în apă cu sare și morcovi.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

| Materii prime                                           | U/M | Cantitate brută pt. 14,650 kg | Gramaj produs finit                                  |
|---------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|------------------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I                              | kg  | 5,000                         | — cîrnați cruzi 20 kg<br>— cîrnați hituiți 14,650 kg |
| — carne de porc calitate I                              | kg  | 10,000                        |                                                      |
| — grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg  | 5,000                         |                                                      |
| — usturoi                                               | kg  | 0,400                         |                                                      |
| — piper măcinat                                         | kg  | 0,025                         |                                                      |
| — ardei iute                                            | kg  | 0,050                         |                                                      |
| — cimbru praf                                           | kg  | 0,025                         |                                                      |
| — sare                                                  | kg  | 0,400                         |                                                      |
| — mațe de oaie                                          | m   | 80                            |                                                      |

| Materii prime                                           | U/M | Cantitate brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|---------------------------------------------------------|-----|----------------------------|---------------------|
| — carne de porc calitate I                              | kg  | 50,000                     | 100 kg              |
| — grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg  | 30,000                     |                     |
| — orez                                                  | kg  | 9,000                      |                     |
| — ceapă                                                 | kg  | 12,000                     |                     |
| — untură                                                | kg  | 2,000                      |                     |
| — piper măcinat                                         | kg  | 0,100                      |                     |
| — stafide                                               | kg  | 2,500                      |                     |
| — zahăr                                                 | kg  | 1,500                      |                     |
| — morcovi                                               | kg  | 4,000                      |                     |
| — sare                                                  | kg  | 1,000                      |                     |
| — mațe de porc groase                                   | m   | 170                        |                     |

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Mațele se spală cu apă caldă și se țin în apă rece.

## Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură. Carnea se toacă cu mașina, se amestecă cu orez, piper și ceapa înăbușită. Se amestecă bine și se umplu mațele cu ajutorul unui șpriț. Se fierb 30 de minute în apă cu sare și morcovi.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou. Se poate servi cu hrean.

| Materii prime                      | U/M | Cantitate brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|------------------------------------|-----|----------------------------|---------------------|
| — carne de porc fără os calitate I | kg  | 80,000                     | <b>100 kg</b>       |
| — orez                             | kg  | 9,000                      |                     |
| — ceapă                            | kg  | 12,000                     |                     |
| — untură                           | kg  | 2,000                      |                     |
| — piper măcinat                    | kg  | 0,100                      |                     |
| — morcovi                          | kg  | 10,000                     |                     |
| — sare                             | kg  | 1,000                      |                     |
| — mațe de porc                     | m   | 200                        |                     |

## 1229. METVURȘT

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți. Mațele se spală și se țin în apă rece. Grăsimea se taie bucăți.

## Tehnica preparării

Carnea și grăsimea se toacă cu mașina cu sita de 3 mm, de 3 ori. Se adaugă piper și sare. Mațele se umplu cu compoziția respectivă, apoi se zvîntă 2 ore. Se afumă la fum semicald timp de o oră.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

| Materii prime                                    | U/M | Cantitate brută pt. 25 kg | Gramaj produs finit |
|--------------------------------------------------|-----|---------------------------|---------------------|
| — carne de porc calitate I                       | kg  | 20,000                    | <b>25 kg</b>        |
| — grăsime bucăți, rezultată din fasonarea cărnii | kg  | 7,500                     |                     |
| — piper măcinat                                  | kg  | 0,055                     |                     |
| — sare                                           | kg  | 0,800                     |                     |
| — mațe de ovine                                  | m   | 90                        |                     |
|                                                  |     |                           |                     |

## 1230. MITITEI (CU CARNE DE VITĂ)

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina și se amestecă cu sare și bicarbonat. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Ardeiul iute se usucă și se pisează.

## Tehnica preparării

Carnea se păstrează la rece 24 de ore pentru a se înfrăgezi. Această compoziție se toacă din nou cu mașina cu sită deasă. Se frământă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat și mujdeiul de usturoi strecurat. Compoziția obținută se trece prin mașina cu pîlnie, obținîndu-se mititei. Aceștia se frig pe grătarul încins. Se întorc mereu în timpul frigării.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

| Materii prime                            | U/M | Cantitate brută pt. 6 kg | Gramaj produs finit                                                                                                             |
|------------------------------------------|-----|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| — carne de vită pentru mîncăruri fără os | kg  | 4,750                    | <b>— 6 kg<br/>sau 133<br/>bucăți<br/>— gramaj/<br/>bucată :<br/>crud<br/>45 g<br/>— gramaj/<br/>bucată :<br/>fript<br/>35 g</b> |
| — carne de porc pentru mîncăruri fără os | kg  | 0,750                    |                                                                                                                                 |
| — bicarbonat                             | kg  | 0,080                    |                                                                                                                                 |
| — cimbru praf                            | kg  | 0,010                    |                                                                                                                                 |
| — usturoi                                | kg  | 0,150                    |                                                                                                                                 |
| — ardei iute                             | kg  | 0,040                    |                                                                                                                                 |
| — piper măcinat                          | kg  | 0,010                    |                                                                                                                                 |
| — miroase de cîrnați                     | kg  | 0,020                    |                                                                                                                                 |
| — zeamă de oase                          | kg  | 0,200                    |                                                                                                                                 |
| — sare                                   | kg  | 0,120                    |                                                                                                                                 |
|                                          |     |                          |                                                                                                                                 |

## 1231. MITITEI (CU PRAPURE)

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 6 kg | Gramaj produs finit                                                                                                             |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| — carne de vită calitate I | kg  | 4,750                    | <b>— 6 kg<br/>sau 133 bucăți</b><br><b>— gramaj/<br/>bucată :<br/>crud 45 g</b><br><b>— gramaj/<br/>bucată :<br/>fript 35 g</b> |
| — prapure de vită sau seu  | kg  | 0,750                    |                                                                                                                                 |
| — bicarbonat               | kg  | 0,080                    |                                                                                                                                 |
| — cimbru praf              | kg  | 0,010                    |                                                                                                                                 |
| — usturoi                  | kg  | 0,150                    |                                                                                                                                 |
| — ardei iute               | kg  | 0,020                    |                                                                                                                                 |
| — piper măcinat            | kg  | 0,010                    |                                                                                                                                 |
| — miroase de cîrnați       | kg  | 0,020                    |                                                                                                                                 |
| — supă de oase             | kg  | 0,200                    |                                                                                                                                 |
| — sare                     | kg  | 0,100                    |                                                                                                                                 |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă împreună cu prapurele prin mașină și se amestecă cu sare și bicarbonat. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Ardeiul iute se usucă și se pisează.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se păstrează la rece timp de 24 ore pentru a se înfrăgezi. Această compoziție se toacă din nou cu mașina cu sită deasă, se frământă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat și mușdeiul de usturoi strecurat. Compoziția obținută se trece prin mașina de tocat cu pîlnie, realizîndu-se mititei. Aceștia se frig pe grătarul încins. Se întorc mereu în timpul frigerii.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1232. MITITEI (CU CARNE DE VITĂ ȘI OAI)

| Materii prime              | U/M | Cantitate brută pt. 6 kg | Gramaj produs finit                                                                                                             |
|----------------------------|-----|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| — carne de ovine, fără os  | kg  | 2,750                    | <b>— 6 kg<br/>sau 133 bucăți</b><br><b>— gramaj/<br/>bucată :<br/>crud 45 g</b><br><b>— gramaj/<br/>bucată :<br/>fript 35 g</b> |
| — carne de vită calitate I | kg  | 2,750                    |                                                                                                                                 |
| — bicarbonat               | kg  | 0,080                    |                                                                                                                                 |
| — cimbru praf              | kg  | 0,010                    |                                                                                                                                 |
| — usturoi                  | kg  | 0,150                    |                                                                                                                                 |
| — ardei iute               | kg  | 0,040                    |                                                                                                                                 |
| — piper măcinat            | kg  | 0,010                    |                                                                                                                                 |
| — miroase de cîrnați       | kg  | 0,020                    |                                                                                                                                 |
| — supă de oase             | kg  | 0,200                    |                                                                                                                                 |
| — sare                     | kg  | 0,100                    |                                                                                                                                 |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina și se amestecă cu sare și bicarbonat. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Ardeiul iute se usucă și se pisează.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se păstrează la rece timp de 24 ore pentru a se înfrăgezi. Această compoziție se toacă din nou prin mașina cu sită deasă. Se frământă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat și mușdeiul de usturoi strecurat. Compoziția obținută se trece prin mașina cu pîlnie, obținîndu-se mititei. Aceștia se frig pe grătarul încins; se întorc mereu în timpul frigerii.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1233. PATRICIENI

| Materii prime                                           | U/M | Cantitate brută pt. 12 kg | Gramaj produs finit |
|---------------------------------------------------------|-----|---------------------------|---------------------|
| — carne de vită calitate I                              | kg  | 8,250                     | <b>12 kg</b>        |
| — carne de porc calitate I                              | kg  | 2,250                     |                     |
| — grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg  | 1,000                     |                     |
| — usturoi                                               | kg  | 0,400                     |                     |
| — piper măcinat                                         | kg  | 0,050                     |                     |
| — cimbru praf                                           | kg  | 0,015                     |                     |
| — miroase de cîrnați                                    | kg  | 0,025                     |                     |
| — mațe de porc                                          | m   | 25                        |                     |
| — sare                                                  | kg  | 0,250                     |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea de vită și porc se taie bucăți. Usturoiul se curăță și se pisează cu sare. Mațele se spală și se țin în apă rece. Grăsimea se taie cuburi mici.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se toacă prin mașina cu sită de 6 mm. Se amestecă cu grăsime, sare, zeamă strecurată de usturoi, piper, cimbru și miroase de cîrnați. Se amestecă bine compoziția, se trece printr-un sprîț special pentru cîrnați și se umple mațele. Patricienii se țin la frigider pentru fezandat.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.



# B. PREPARATE DIN CARNE DE VÎNAT

## 1234. CÎRNAȚI AFUMAȚI DE CĂPRIOARĂ

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță și se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Mațele se țin în apă rece. Sarea se amestecă cu silitra.

#### Tehnica preparării

Carnea de vită se toacă prin mașina cu sită nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor, adăugînd treptat jumătate din cantitatea de sare cu silitră. Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore, pînă ce carnea capătă o culoare roșie uniformă (în toată masa cărnii). Carnea de porc, căprioară și grăsimea se toacă prin mașina cu sita nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia de ardei, piper, ardei iute, miroase de cîrnați și restul de sare cu silitră. Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore. Se amestecă bradțul de vită cu amestecul de carne și se umple membranele (mațe). Cîrnații se țin la fum cald, circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

#### Prezentarea

Cîrnații se prezintă în tăvi.

## 1235. CÎRNAȚI AFUMAȚI DE CERB

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță și se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Mațele se țin în apă rece. Sarea se amestecă cu silitra.

#### Tehnica preparării

Carnea de vită se toacă prin mașina cu sita nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor, adăugînd treptat jumătate din cantitatea de sare și silitră. Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore pînă ce carnea capătă o culoare roșie uniformă (în toată masa cărnii). Carnea de porc, cerb și grăsimea se toacă prin mașina cu sită nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia de ardei, piper, ardei iute, miroase de cîrnați și restul de sare cu silitră. Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore. Se amestecă bradțul de vită cu amestecul de carne și se umple membranele (mațe). Cîrnații se țin la fum cald circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă 24 ore.

#### Prezentarea

Cîrnații se prezintă în tăvi.

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|----------------------------|---------------------|
| — carne de căprioară fără os, calitatea I                | kg  | 56,000                     | 100 kg              |
| — carne de vită calitatea I                              | kg  | 35,000                     |                     |
| — carne de porc calitatea I                              | kg  | 35,000                     |                     |
| — grăsime bucăți, rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg  | 14,000                     |                     |
| — usturoi                                                | kg  | 2,000                      |                     |
| — boia de ardei dulce                                    | kg  | 0,100                      |                     |
| — piper măcinat                                          | kg  | 0,200                      |                     |
| — ardei iute                                             | kg  | 0,200                      |                     |
| — miroase de cîrnați                                     | kg  | 0,100                      |                     |
| — silitră (azotat de potasiu)                            | kg  | 0,010                      |                     |
| — sare                                                   | kg  | 2,400                      |                     |
| — mațe de porc                                           | m   | 250                        |                     |

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|----------------------------|---------------------|
| — carne de cerb fără os, calitatea I,                    | kg  | 56,000                     | 100 kg              |
| — carne de vită calitatea I                              | kg  | 35,000                     |                     |
| — carne de porc calitatea I                              | kg  | 35,000                     |                     |
| — grăsime bucăți, rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg  | 14,000                     |                     |
| — usturoi                                                | kg  | 2,000                      |                     |
| — boia de ardei dulce                                    | kg  | 0,100                      |                     |
| — piper măcinat                                          | kg  | 0,200                      |                     |
| — ardei iute                                             | kg  | 0,200                      |                     |
| — miroase de cîrnați                                     | kg  | 0,100                      |                     |
| — sare                                                   | kg  | 2,000                      |                     |
| — silitră                                                | kg  | 0,010                      |                     |
| — mațe de porc                                           | m   | 250                        |                     |

## 1236. CÎRNAȚI DE MISTREȚ

| Materii prime                                            | U/M | Cantitate brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------------------------------------|-----|----------------------------|---------------------|
| — carne de porc mistreț fără os calitate I               | kg  | 40,000                     | <b>100 kg</b>       |
| — carne de vită calitate I                               | kg  | 25,000                     |                     |
| — carne de porc calitate I                               | kg  | 25,000                     |                     |
| — grăsime bucăți, rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg  | 10,000                     |                     |
| — usturoi                                                | kg  | 2,000                      |                     |
| — boia de ardei dulce                                    | kg  | 0,100                      |                     |
| — ardei iute                                             | kg  | 0,200                      |                     |
| — piper măcinat                                          | kg  | 0,200                      |                     |
| — miroase de cîrnați                                     | kg  | 0,100                      |                     |
| — silitră                                                | kg  | 0,010                      |                     |
| — sare                                                   | kg  | 2,000                      |                     |
| — mațe de porc                                           | m   | 250                        |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se curăță și se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Mațele se țin în apă rece. Sarea se amestecă cu silitra.

#### *Tehnica preparării*

Carnea de vită se toacă prin mașina cu sita nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor adăugînd treptat jumătate din cantitatea de sare cu silitră. Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore, pînă ce carnea capătă o culoare roșie uniformă (în toată masa cărnii). Carnea de porc mistreț, de porc și grăsimea, se toacă prin mașina cu sita nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia, piper, ardei iute, miroase de cîrnați și restul de sare și silitră. Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore. Se amestecă bradțul de vită cu amestecul de carne și se umplu membranele (mațe). Cîrnații se țin la fum cald circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

#### *Prezentarea*

Cîrnații se prezintă în tăvi.

## 1237. COTLET DE MISTREȚ AFUMAT

| Materii prime            | U/M | Cantitate brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|--------------------------|-----|----------------------------|---------------------|
| — cotlet de porc mistreț | kg  | 150,000                    | <b>100 kg</b>       |
| — usturoi                | kg  | 0,500                      |                     |
| — boia de ardei dulce    | kg  | 0,600                      |                     |
| — silitră                | kg  | 0,010                      |                     |
| — sare                   | kg  | 2,500                      |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se fasonază, se spală și se zvîntă. Sarea se amestecă cu silitra. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se presară cu sare amestecată cu silitră și se ține la macerat circa 6 zile. Se scoate din tavă, se scurge, se dă cu usturoi și boia și se afumă la fum cald, 3—4 ore. Se ține la rece 24 ore. (Se menține în cameră răcoroasă).

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1238. MUȘCHI ȚIGĂNESC DE CĂPRIOARĂ

| Materii prime                                       | U/M | Cantitatea brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — pulpă de căprioară                                | kg  | 75,000                      | <b>100 kg</b>       |
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 70,000                      |                     |
| — carne de vită calitate I fără os                  | kg  | 5,000                       |                     |
| — usturoi                                           | kg  | 1,500                       |                     |
| — piper măcinat                                     | kg  | 0,500                       |                     |
| — boia de ardei dulce                               | kg  | 1,000                       |                     |
| — zahăr                                             | kg  | 0,200                       |                     |
| — sare                                              | kg  | 2,500                       |                     |
| — silitră                                           | kg  | 0,010                       |                     |
| — sfoară                                            | kg  | 0,400                       |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Sarea se amestecă cu silitră.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare amestecată cu silitră și se ține la macerat circa 8 zile. Cu 2 zile înainte de sfîrșitul macerării, peste carne se presară piper și boia. La sfîrșitul macerării, carnea se spală. Se ia carne de vită, căprioară și porc, se suprapun, se leagă cu sfoară longitudinal și apoi transversal (în spirală) cu distanța între fire de 1—3 cm. Bucățile legate se fierb circa 2 ore la 80°C, se scot, se trec printr-o baie de sînge și se țin la fum rece 3—4 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă 24 ore.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1239. MUȘCHI ȚIGĂNESC DE MISTREȚ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Sarea se amestecă cu silitra.

## Tehnica preparării

Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare amestecată cu silitră și se ține la macerat circa 8 zile. Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării, peste carne se presară piper și boia. La sfârșitul macerării carnea se spală. Carnea de vită, mistreț și porc se suprapune, se leagă cu sfoară longitudinal și apoi transversal (în spirale), cu distanță între fire de 1—3 cm. Bucățile legate se fierb circa 2 ore la 80°C, se scot din vas, se trec printr-o baie de sînge și se țin la fum rece 3—4 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1240. PASTRAMĂ DE CĂPRIOARĂ

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Carnea se spală. Slănina se taie fișii. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Sarea se amestecă cu silitră.

## Tehnica preparării

Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră și se lasă la macerat circa 8 zile. Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării, se presară cu piper și boia. Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină și se afumă la fum cald circa 4 ore. Se aranjează pe stelaje și se ține în cameră răcoroasă 24 ore.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1241. PASTRAMĂ DE CERB

## PROCES TEHNOLOGIC

## Operații pregătitoare

Slănina se taie fișii. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Sarea se amestecă cu silitră.

## Tehnica preparării

Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră și se lasă la macerat circa 8 zile. Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării se presară cu piper și boia. Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină și se afumă la fum cald circa 4 ore. Se aranjează pe stelaje și se ține în cameră răcoroasă, 24 ore.

## Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

| Materii prime                                       | U/M | Cantitatea brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------------------------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — mușchi de porc mistreț                            | kg  | 75,000                      | 100 kg              |
| — carne de porc calitate superioară fără os (pulpă) | kg  | 70,000                      |                     |
| — carne de vită calitate I                          | kg  | 5,000                       |                     |
| — usturoi                                           | kg  | 1,500                       |                     |
| — piper măcinat                                     | kg  | 0,500                       |                     |
| — boia de ardei dulce                               | kg  | 1,000                       |                     |
| — zahăr                                             | kg  | 0,200                       |                     |
| — silitră                                           | kg  | 0,010                       |                     |
| — sare                                              | kg  | 2,500                       |                     |
| — sfoară                                            | kg  | 0,400                       |                     |

| Materii prime                                 | U/M | Cantitatea brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|-----------------------------------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — carne de căprioară (pulpă și spată) fără os | kg  | 147,000                     | 100 kg              |
| — slănină afumată                             | kg  | 3,000                       |                     |
| — zahăr                                       | kg  | 0,450                       |                     |
| — usturoi                                     | kg  | 0,520                       |                     |
| — boia de ardei dulce                         | kg  | 0,600                       |                     |
| — piper măcinat                               | kg  | 0,120                       |                     |
| — silitră                                     | kg  | 0,010                       |                     |
| — sare                                        | kg  | 2,500                       |                     |

| Materii prime                             | U/M | Cantitatea brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------------------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — carne de cerb, fără os (pulpă și spată) | kg  | 147,000                     | 100 kg              |
| — slănină afumată                         | kg  | 3,000                       |                     |
| — zahăr                                   | kg  | 0,450                       |                     |
| — usturoi                                 | kg  | 0,520                       |                     |
| — boia de ardei dulce                     | kg  | 0,600                       |                     |
| — piper măcinat                           | kg  | 0,120                       |                     |
| — silitră                                 | kg  | 0,010                       |                     |
| — sare                                    | kg  | 2,500                       |                     |

## 1242. PASTRAMĂ DE MISTREȚ

| Materii prime                                    | U/M | Cantitatea brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|--------------------------------------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — carne de porc mistreț fără os (pulpă și spată) | kg  | 147,000                     | 100 kg              |
| — slănină afumată                                | kg  | 3,000                       |                     |
| — zahăr                                          | kg  | 0,450                       |                     |
| — usturoi                                        | kg  | 0,520                       |                     |
| — boia de ardei dulce                            | kg  | 0,600                       |                     |
| — piper măcinat                                  | kg  | 0,120                       |                     |
| — silitră                                        | kg  | 0,010                       |                     |
| — sare                                           | kg  | 2,500                       |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală. Slăcina se taie fișii. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Sarea se amestecă cu silitră.

#### Tehnica preparării

Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră și se lasă la macerat circa 8 zile. Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării se presară cu piper și boia. Se scoate de la macerat, se scurge, se împănază cu slănină și se afumă la fum cald circa 4 ore. Se aranjază pe stelaje și se ține în cameră răcoroasă, 24 ore.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1243. RULADĂ DE CĂPRIOARĂ

| Materii prime              | U/M | Cantitatea brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|----------------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — piept de căprioară cu os | kg  | 80,000                      | 100 kg              |
| — carne de vită (bradt I)  | kg  | 40,000                      |                     |
| — gușă de porc             | kg  | 6,000                       |                     |
| — limbă de porc            | kg  | 19,000                      |                     |
| — piper măcinat            | kg  | 0,100                       |                     |
| — boia de ardei dulce      | kg  | 0,150                       |                     |
| — sare                     | kg  | 2,500                       |                     |
| — silitră                  | kg  | 0,010                       |                     |
| — sfoară                   | kg  | 0,150                       |                     |
| — bumbare                  | buc | 40                          |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Limba se spală, se opărește, se curăță de pielete și se spală. Gușa se trece prin flacăra, se opărește și se spală. Sarea se amestecă cu silitră. Carnea de căprioară se deosează. Bumbarele se țin în apă rece.

#### Tehnica preparării

Limba, gușa de porc și carnea de căprioară se presară cu sare amestecată cu silitră și se țin la macerat circa 6 zile. Se scot de la macerat, se toacă prin mașina cu sita nr. 8, se amestecă cu bradt de vită, se adaugă piper, boia, se umple bumbarele, se leagă și se fierb circa 2 ore și jumătate la 80°C. Se scot de la fiert, se înțepă, se scurg și se țin la fum rece o oră. Se presează la rece (în camera frigorifică), circa 24 ore.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

## 1244. RULADĂ DE MISTREȚ

| Materii prime                 | U/M | Cantitatea brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — piept de porc mistreț cu os | kg  | 80,000                      | 100 kg              |
| — carne de vită (bradt I)     | kg  | 40,000                      |                     |
| — limbă de porc               | kg  | 25,000                      |                     |
| — piper măcinat               | kg  | 0,100                       |                     |
| — boia de ardei dulce         | kg  | 0,100                       |                     |
| — silitră                     | kg  | 0,010                       |                     |
| — sare                        | kg  | 2,500                       |                     |
| — sfoară                      | kg  | 0,150                       |                     |
| — bumbare                     | buc | 40                          |                     |

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Limba se spală, se opărește, se curăță de pielete și se spală. Carnea de porc mistreț se deosează. Bumbarele se țin în apă rece.

#### Tehnica preparării

Limba și carnea de porc mistreț se presară cu sare amestecată cu silitră și se țin la macerat circa 6 zile. Se scot de la macerat, se toacă prin mașina cu sita nr. 8, se amestecă cu bradt de vită. Se adaugă piper și boia, se umple bumbarele, se leagă și se fierb circa 2 ore și jumătate la 80°C. Se scot de la fiert, se înțepă, se scurg și se țin la fum rece o oră. Se presează la rece, în camera frigorifică circa 24 ore.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

## PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Carnea se spală. Picioarele de porc se trec prin flacăără, se opăresc și se spală. Șoriciul se trece prin flacăără și se spală. Fundurile de bovine se țin în apă rece. Sarea se amestecă cu silitră.

*Tehnica preparării*

Carnea de porc, picioarele de porc, rasolul și limba, se presară cu sare amestecată cu silitră și se țin la macerat circa 8 zile. Apoi se fierb la 80°C, până se desprinde carnea de pe os (circa 3 ore). Carnea fiartă se taie cu cuțitul, se amestecă cu zeama de la fiert și condimente (piper și usturoi) și se umplu membranele. Se fierb 2 ore, după care se scot și se trec prin jet de apă rece. Se scurg și se țin la presă în cameră frigorifică, 24 ore.

*Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou.

| Materii prime           | U/M | Cantitatea brută pt. 100 kg | Gramaj produs finit |
|-------------------------|-----|-----------------------------|---------------------|
| — pulpă de porc mistreț | kg  | 20,000                      | 100 kg              |
| — picioare de porc      | kg  | 27,000                      |                     |
| — rasol de porc cu os   | kg  | 30,000                      |                     |
| — limbă de porc         | kg  | 40,000                      |                     |
| — șorici de porc        | kg  | 27,000                      |                     |
| — usturoi               | kg  | 3,500                       |                     |
| — piper măcinat         | kg  | 0,200                       |                     |
| — sare                  | kg  | 2,500                       |                     |
| — silitră               | kg  | 0,010                       |                     |
| — funduri bovine        | buc | 65                          |                     |

# PARTEA A II-A



## TERMENI TEHNICI

### folosiți în cuprinsul rețetelor

|                     |                                                                                                                                                                                                                       |                    |                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>avelină</b>      | — decor realizat cu șprițul în formă de spirală.                                                                                                                                                                      | <b>a finisa</b>    | — a da aspectul definitiv preparatului culinar.                                                                                                           |
| <b>bain-marie</b>   | — sistem de încălzire în care preparatele se mențin la cald, în vederea servirii într-un vas plasat în alt vas mai mare plin cu apă fierbinte. Servește de asemenea pentru prepararea unor sortimente în baie de apă. | <b>a frige</b>     | — a prepara un aliment prin expunerea directă la acțiunea focului (în frigare, pe grătar, la cuptor).                                                     |
| <b>baiț</b>         | — o compoziție pregătită din legume, condimente, vin și oțet pentru marinare.                                                                                                                                         | <b>a gelifica</b>  | — a lega unele preparate cu gelatină sau cu unele produse gelatinoase.                                                                                    |
| <b>bol</b>          | — recipient în formă de emisferă ce se folosește la transportarea preparatelor lichide calde pentru servirea lor.                                                                                                     | <b>a gratina</b>   | — ultim tratament termic în cuptor, de maxim 10 minute, a preparatelor, acoperite cu sos sau cașcaval ras.                                                |
| <b>bradt</b>        | — amestec de carne de vită tocată.                                                                                                                                                                                    | <b>a împacheta</b> | — a înveli unele preparate sub diferite forme.                                                                                                            |
| <b>caramel</b>      | — o soluție de zahăr ars.                                                                                                                                                                                             | <b>a împăna</b>    | — a introduce în masa unor produse (de obicei carne) bucăți de legume, costiță afumată sau alte produse.                                                  |
| <b>a camareliza</b> | — a topi zahărul pînă capătă culoarea auriu-roșcat, fără a se arde.                                                                                                                                                   | <b>a împesmeta</b> | — a trece un produs prin făină, ou și pesmet, procedeu prin care se obțin toate preparatele pane.                                                         |
| <b>caserolă</b>     | — recipient din material plastic sau carton cerat, folosit la servirea preparatelor tip „gospodina”, porționate.                                                                                                      | <b>a înăbuși</b>   | — procedeu termic care constă în încălzirea grăsimii cu apă, într-un vas acoperit cu capac, în care se adaugă diferite materii prime (legume, carne ș.a.) |
| <b>a coace</b>      | — a prelucra termic alimentele în atmosferă de aer cald, în cuptor încins.                                                                                                                                            | <b>jiu</b>         | — sosul format în timpul frigerii la cuptor a unor preparate.                                                                                             |
| <b>compotieră</b>   | — recipient din porțelan, sticlă, cristal sau material plastic de formă semisferică, folosit la servirea compoturilor.                                                                                                | <b>legumieră</b>   | — recipient din porțelan, alpaca argintată sau argint pentru prezentarea preparatelor din legume.                                                         |
| <b>a carameliza</b> | — a da mîncării gust, prin adăugarea de condimente (piper, cimbru ș. a.).                                                                                                                                             | <b>luș</b>         | — un polonic mic, cu ajutorul căruia se trec preparatele lichide din supieră în farfurie sau se toarnă o compoziție (de clătite).                         |
| <b>a decora</b>     | — a înfrumuseța și a aranja estetic preparatele cu diferite legume, maioneză ș. a.                                                                                                                                    | <b>a marina</b>    | — a ține diferite cărnuri, în special vînatul, în baiț.                                                                                                   |
| <b>a dezosa</b>     | — a separa carnea de oase, înainte sau după pregătirea preparatului.                                                                                                                                                  |                    |                                                                                                                                                           |
| <b>a fezanda</b>    | — a ține carnea la rece, pentru înfrăgezire.                                                                                                                                                                          |                    |                                                                                                                                                           |



|                   |                                                                                                                                   |                                |                                                                                                                                                                          |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>a monta</b>    | – a așeza cît mai estetic componentele unui produs sau preparat pe diferite suporturi.                                            | <b>a rumeni</b>                | – a frige un preparat pînă ce devine roșiatic (se rumenește).                                                                                                            |
| <b>a napa</b>     | – a acoperi cu aspic sau diferite sosuri, un preparat.                                                                            | <b>salatieră</b>               | – recipient din porțelan sau faianță de formă pătrată sau ovală folosit la servirea saladelor.                                                                           |
| <b>a nivela</b>   | – a uniformiza suprafața unei compoziții.                                                                                         | <b>a sota</b>                  | – a pregăti diferite preparate în puțină grăsimă, fără să se rumenească.                                                                                                 |
| <b>a orna</b>     | – a înfrumuseța și aranja preparatele cît mai estetic cu maioneză, frișcă, cremă, cu ajutorul poșului prevăzut cu șprîț.          | <b>șprîț</b>                   | – formă conică din tablă inoxidabilă sau aluminiu, care are diferite creștături la capătul cu deschizătura mică și care se montează la poș, pentru a decora preparatele. |
| <b>a pasa</b>     | – a trece prin pasoar unele compoziții pentru sosuri, creme ș.a.                                                                  | <b>a spuma</b>                 | – a îndepărta spuma de la fierberea supei.                                                                                                                               |
| <b>a porționa</b> | – a tăia preparatele în porții conform gramajului stabilit.                                                                       | <b>a stropi</b>                | – a pune sos sau jiu peste friptură, în timpul frigerii.                                                                                                                 |
| <b>poș</b>        | – cornet din material plastic impermeabil prin care nu pot trece lichidele, prevăzut la un capăt cu dui sau șprîț.                | <b>a tăia julien</b>           | – a tăia legumele în fișii foarte subțiri.                                                                                                                               |
| <b>ravieră</b>    | – un platou mic din inox, porțelan sau faianță de formă rombică, în care se prezintă preparatele culinare (mîncăruri) la servire. | <b>a tăia peștișori tambal</b> | – a tăia ceapa în felii subțiri.<br>– recipient din alpaca argintată folosită pentru prepararea, prezentarea și servirea sufleurilor și altor preparate.                 |
| <b>rondea</b>     | – ustensilă în formă de rozetă cu zimți, folosită la tăierea aluatului pentru ravioli, pateuri ș.a.                               | <b>a tapeta</b>                | – a îmbrăca diferite forme cu făină, pesmet.                                                                                                                             |
| <b>a rula</b>     | – a pregăti unele preparate prin răsucire.                                                                                        | <b>a trampa</b>                | – a însiroa diferite semipreparate.                                                                                                                                      |
|                   |                                                                                                                                   | <b>a tura</b>                  | – a repeta operația de întindere a aluatului pentru foietaj.                                                                                                             |
|                   |                                                                                                                                   | <b>turnedo</b>                 | – preparat culinar din mușchi de vacă.                                                                                                                                   |

## INDICAȚII TEHNICE

### privind principalele metode moderne de prelucrare culinară

Rețelele tip cuprind cantitățile de materii prime în stare brută pentru 10 porții, procesul tehnologic (modul de preparare) desfășurat pe faze : operații pregătitoare, tehnica preparării, mod de prezentare și servire și gramajul pentru o porție de produs finit. Calitatea produsului finit cît și gramajul prevăzut pentru o porție se realizează numai în condițiile folosirii integrale a cantităților de materii prime înscrise în rețetele respective.

A. PRELUCRAREA PRELIMINARĂ constă într-o serie de operații manuale sau mecanice pregătitoare pentru prelucrarea culinară propriu-zisă. La principalele produse, prelucrarea preliminară comportă următoarele operații :

### LEGUME

Prelucrarea primară a legumelor cuprinde mai multe operații : sortare, spălare, curățire și tăiere.

*Sortarea* se face după calitate, culoare, mărime. Legumele alterate și putrezite se îndepărtează.

*Spălarea* pentru rădăcinoase are loc înainte și după curățire, iar pentru celelalte legume, după curățire, cu apă rece.

Legumele se spală întotdeauna întregi, cu menținerea în apă rece un timp cît mai scurt, pentru a se evita pierderile de săruri minerale, vitamine solubile în apă ș.a. Legumele cu frunze (salata verde, spanac, urzici ș.a.) se spală frunză cu frunză prin trecerea lor în alt vas cu apă rece, pînă la îndepărtarea urmelor de pămînt.

Legumele folosite fără prelucrare termică vor fi spălate sub jet puternic de apă de la robinet.

Fructele citrice se spală cu peria.

*Curățirea* depinde de felul legumelor. În general, legumele trebuie să fie curățate cu multă atenție urmărindu-se îndepărtarea unui strat cît mai subțire de coajă sau cît mai puține frunze exterioare. Rădăcinoasele se curăță prin răzuire ; bulboasele și frunzoasele, prin detașarea foilor exterioare ; tuberculi prin răzui-

rea sau curățirea cojii (mecanic sau manual), îndepărtînd un strat cît mai subțire ; leguminoasele uscate, prin alegerea corpurilor străine ș.a.

*Tăierea* se face de asemenea în anumite moduri, după tipul legumei : rădăcinoasele se taie în cuburi mici, în fișii foarte subțiri (julien), triunghiuri, bare, felii ; bulboasele se taie mărunt sau în inele ; legumele cu fruct se taie rotund, felii, sferturi sau se lasă întregi.

### CARNE

Operația principală constă în tranșarea cărnii pe calități și categorii, care se execută în carmangerie. Prelucrarea preliminară implică și o serie de alte manopere ca scoaterea cărnii de pe os, curățarea de tendoane, spălarea, bătarea cu ciocanul de lemn, împănarea.

Carnea se păstrează într-o cameră frigorifică, potrivit normelor de igienă sau este folosită pentru prelucrarea culinară. Este interzisă păstrarea cărnii în secția de lucru.

Carnea congelată este lăsată în prealabil într-o cameră la rece (cu temperatură sub 10°) pentru a se dezgheța. Se interzice decongelarea în apă sau lîngă mașina de gătit. După decongelare, carnea se curăță și se spală, apoi se tranșază pe mese cu tablă de inox. O atenție deosebită se va acorda cărnii tocate. Aceasta este așezată în vase curate, acoperite, la frigider. Nu se vor adăuga condimente decît numai înainte de prelucrarea termică. Amestecarea tocăturilor crude cu cele prelucrate termic este interzisă de normele sanitare. Carnea tocată se va prepara cu maximum 4—6 ore înaintea prelucrării termice.

Păsările se trec prin flacără și se spală în jet de apă rece.

Rinichii se taie în lungime, li se îndepărtează capsula apoi se spală în apă rece, se țin în apă cu oțet pînă li se îndepărtează mirosul.

Creierul se înmoaie în apă rece pentru eliminarea singelui, se îndepărtează membrana și se spală bine ; se fierbe în apă cu oțet pentru a nu se sfărîma.

## PEȘTE

Prelucrarea preliminară a peștelui proaspăt constă în curățare de solzi, eviscerare și apoi spălare în apă rece. Se tranșază și se trece repede la prelucrarea termică. Nu se va păstra tranșat la frigider mai mult de 8 ore. Păstrarea se face numai la frigider.

Peștele congelat se dezgheață în apă rece, timp de 2—3 ore în funcție de mărime.

## OUĂ

Înainte de folosire, ouăle cu coajă intactă (cele cu coajă spartă vor fi excluse) se spală bine cu apă caldă, se dezinfectează într-o soluție de clorură de var (var cloros) 1% timp de 10 minute, după care se limpezesc cu apă rece, pentru a nu rămâne urme de dezinfectant. Operațiile de spălare și dezinfectare a ouălor se vor efectua într-un spațiu separat de activitatea de producție culinară. Transportul în bucătărie se face în recipiente curate, fiind interzisă folosirea cofrajelor.

Folosirea ouălor de rață este interzisă.

Spargerea cojii ouălor necesită o atenție deosebită. La toate operațiile se folosesc vase curate, de obicei două, iar dacă se separă gălbenușul de albuș, sînt necesare trei vase: primul vas este acela deasupra căruia se sparge oul și se examinează atent; vasul al doilea este cel în care se varsă conținutul oului, iar cojile se aruncă în primul vas. Cînd dorim să separăm albușul de gălbenuș, folosim al doilea vas pentru albuș, iar gălbenușul îl punem în cel de-al treilea vas. Ouăle sparte nu vor fi păstrate mai mult de 1—2 ore.

Dacă un ou este alterat, trebuie ca cel care lucrează să se spele imediat pe mîini și să se dezinfecteze cu cloramină.

## CRUPE

Crupele se prelucrează primar prin alegerea și îndepărtarea corpurilor străine și apoi spălare.

Făina, pesmetul, mălaiul se cern prin site cu ochiuri de diametru corespunzător, pentru îndepărtarea impurităților.

\*  
\*   \*  
\*

La prelucrarea preliminară a alimentelor, pentru reducerea pierderilor unor principii nutritive, vitamine, se recomandă următoarele:

— pregătirea preliminară va avea loc cu foarte puțin timp înainte de pregătirea culinară propriu-zisă;

— evitarea fragmentării alimentelor în bucăți prea mici și a menținerii lor în această formă în apă de spălare;

— reducerea la minimum a părților exterioare îndepărtate la unele legume sau a cojilor de la tuberculi sau fructe.

### B. PRELUCRAREA CULINARĂ (TERMICĂ)

Prelucrarea culinară propriu-zisă a alimentelor trebuie să se facă în așa fel încît să se asigure menținerea calităților nutritive. În gastronomie, deosebim în principal, mai multe

procedee tehnice moderne de tratare termică a alimentelor:

a) *Fierberea* reprezintă metoda cea mai simplă de preparare a alimentelor, prin care se înțelege expunerea alimentului de origine animală sau vegetală în contact cu energia calorică propagată prin apă, vapori sau în apă și vapori. Fierberea se aplică la legume, pește, carne, paste făinoase, crupe ș.a.

Fierberea poate fi de trei feluri:

— *fierberea obișnuită (în apă)*. Fierberea implică intervenția unor fenomene osmotice care vor stabili un nou echilibru între aliment și mediul de fierbere. Alimentele cu un conținut redus de apă vor îngloba prin fierbere o parte din lichidul mediului în care se află, iar cele cu un conținut crescut de apă vor suferi în timpul fierberii, o reducere a volumului. În funcție de temperatura apei în momentul introducerii alimentului, pot trece substanțele hidrosolubile din aliment în mediul de fierbere. Legumele se pun la fiert numai în apă clocotită, care realizează un strat mai puțin permeabil la suprafața alimentului, care va împiedica pierderea substanțelor hidrosolubile din interiorul alimentului.

— *fierberea în vapori de apă (aburi)* reprezintă un procedeu care se aplică în special la legume;

— *fierberea înăbușită* este o altă metodă care constă în fierberea alimentului în vapori supraîncălziți. Prin această metodă se scurtează timpul de prelucrare termică și se minimizează pierderile de substanțe nutritive sensibile la tratamentul termic, cum sînt unele vitamine hidrosolubile. Operația se execută într-un vas cu puțină apă și bine acoperit cu un capac, în care produsul așezat pe o sită sau un grătar, se menține tot timpul în vapori, nefiind în contact cu lichidul de fierbere aflat sub nivelul grătarului.

Fierberea sub presiune (peste 100° C) este un procedeu modern la care se folosesc vase speciale cu închidere ermetică în care se crează o temperatură mai ridicată. Avantajul acestei metode constă în reducerea foarte mare a timpului de fierbere.

b) *Frigerea* reprezintă metoda de preparare termică prin care alimentul este expus direct la radiațiile calorice (la grătar, frigare sau proștap) sau prin intermediul unei plăci metalice (tigaie de fontă încinsă neunsă). La suprafața alimentului se formează o crustă care va suferi un fenomen de coacere.

*Frigerea la grătar* este metoda cea mai simplă și mai rapidă, fapt pentru care este practică din ce în ce mai mult în bucătăria modernă. Acest procedeu constă din expunerea directă a produsului la radiații fierbinți eminate de jarul de cărbuni încinși sau raze infraroșii. Grătarul trebuie să fie bine încins.

*Frigerea la frigare* folosită de strămoși ca primă metodă de pregătire a cărnii a fost reconsiderată de bucătăria modernă. Se realizează, rotind frigarea în care este friptă carnea (pui, pește, berbec, carne de vită, porc ș.a.) deasupra jarului încins, a flăcărilor sau în radi-

ații de infraroșii. Acest procedeu tehnologic se realizează și prin frigere la rotisor.

c) *Coacerea* este procedeul prin care alimentele sînt prelucrate termic, în atmosferă de aer cald, obținută prin introducerea acestora într-un cuptor încins.

d) *Sotarea* constă în frigerea rapidă a produsului într-o cantitate redusă de grăsime într-un vas deschis, fără capac, la foc puternic pe timp scurt. Acest procedeu se aplică la preparate „la minut”.

e) *Prăjirea* este o metodă care constă în introducerea alimentelor într-o cantitate mare de grăsime (baie de grăsime) fierbinte, pînă cînd produsul capătă o crustă crocantă la suprafață. Deși alimentele prăjite au o savoare deosebită, în cursul acestei metode (în timpul încingerii grăsimii) apar o serie de compuși dăunători organismului și se degradează unele vitamine.

f) *Gratinarea* constă în rumenirea unui produs la cuptor, la foc încins prin aplicarea unui ultim tratament termic în cuptor, timp de maxim 10 minute. Procedeul se aplică la budinci din legume, paste făinoase, brînzeturi ș.a.

g) *Înăbușirea* reprezintă un procedeu termic care constă în încălzirea grăsimii împreună cu

puțin lichid (apă, supă de oase, zeamă de carne etc. după caz), în vas acoperit cu capac. Lichidul se adaugă treptat pe tot parcursul procedului termic.

h) *Brezărea* este o metodă de prelucrare termică ce constă în încălzirea produsului într-o cantitate mică de grăsime cu adaos de puțin lichid (supă de oase, zeamă de carne, apă — după caz), pînă prinde o crustă. Vasul trebuie să stea acoperit pentru a putea realiza o fierbere în suc propriu (înăbușit), pînă cînd produsul este gata

i) *Opărire* constă din introducerea alimentelor în apă clocotită, pentru un interval scurt de timp. După opărire, procesul culinar poate continua în alte forme termice după caz (gratinare, coacere etc).

\*

\*      \*

Pregătirea culinară nu presupune doar tratarea termică a alimentelor ci și asocierea lor în scopul obținerii diferitelor sortimente de preparate culinare, în vederea realizării unui echilibru nutritiv cu excluderea oricăror factori de nocivitate a preparatelor.

## TABELE DE COMPOZIȚIE A PRODUSELOR ALIMENTARE

Conținutul în protide, lipide, glucide, (în grame la 100 g de aliment consumabil)

| Nr. crt. | Denumirea alimentului | Partea necomes-<br>tibilă % | Necesa-<br>rul pen-<br>tru 100 g<br>produs<br>comesti-<br>bil în<br>grame | Apă % | Protide<br>% | Lipi-<br>de % | Gluci-<br>de % | Calo-<br>rii |
|----------|-----------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|---------------|----------------|--------------|
| 0        | 1                     | 2                           | 3                                                                         | 4     | 5            | 6             | 7              | 8            |

### LAPTE ȘI PREPARATE

|                                 |   |     |      |      |      |      |     |
|---------------------------------|---|-----|------|------|------|------|-----|
| 1. Lapte de vacă integral       | — | 100 | 87,5 | 3,5  | 3,5  | 4,5  | 65  |
| 2. Lapte de vacă normalizat     | — | 100 | 88,0 | 3,5  | 1,7  | 4,9  | 50  |
| 3. Lapte smântinit              | — | 100 | 90,0 | 3,5  | 0,1  | 5,0  | 36  |
| 4. Lapte de bivoliță            | — | 100 | 81,0 | 5,0  | 8,0  | 5,2  | 116 |
| 5. Lapte de oaie                | — | 100 | 81,0 | 6,0  | 7,5  | 4,6  | 113 |
| 6. Lapte de capră               | — | 100 | 87,5 | 3,5  | 3,7  | 4,5  | 67  |
| 7. Lapte bătut de vacă          | — | 100 | 87,0 | 3,2  | 2,9  | 5,5  | 63  |
| 8. Chefir                       | — | 100 | 87,0 | 4,0  | 2,8  | 4,0  | 59  |
| 9. Sana                         | — | 100 | 88,0 | 3,5  | 3,6  | 4,0  | 64  |
| 10. Iaurt din comerț            | — | 100 | 90,0 | 3,2  | 2,6  | 4,0  | 54  |
| 11. Lapte praf                  | — | 100 | 4,0  | 27,0 | 24,0 | 40,0 | 498 |
| 12. Brinză foarte grasă de vacă | — | 100 | 64,0 | 11,0 | 15,5 | 7,0  | 218 |
| 13. Brinză grasă de vacă        | — | 100 | 70,0 | 13,0 | 9,0  | 4,5  | 155 |
| 14. Brinză dietetică de vacă    | — | 100 | 75,0 | 18,0 | —    | 4,0  | 90  |
| 15. Brinză de burduf            | — | 100 | 40,9 | 27,4 | 27,4 | 0,5  | 369 |
| 16. Telemea de oaie             | — | 100 | 51,3 | 18,9 | 24   | 1,0  | 305 |
| 17. Telemea de vacă             | — | 100 | 54,2 | 19,4 | 20,4 | 1,0  | 273 |
| 18. Cașcaval Dobrogea           | — | 100 | 32   | 28,6 | 32,4 | 1,0  | 423 |
| 19. Cașcaval Penteleu           | — | 100 | 50   | 25   | 19   | 1,0  | 283 |
| 20. Olanda                      | — | 100 | 36,4 | 31,4 | 25,4 | 0,2  | 366 |
| 21. Brinzeturi topite           | — | 100 | 52   | 7    | 36   | 0,9  | 366 |

### PRODUSE LACTATE PENTRU COPII

|                                                        |   |     |      |      |      |      |     |
|--------------------------------------------------------|---|-----|------|------|------|------|-----|
| 1. Lapte praf Lactosan                                 | — | 100 | 4,0  | 25,0 | 26,0 | 40,0 | 508 |
| 2. Lapte praf Glucolact                                | — | 100 | 3,7  | 15,8 | 13,9 | 59,4 | 438 |
| 3. Lapte praf Lacto I                                  | — | 100 | 4,0  | 21,3 | 13,3 | 58,0 | 449 |
| 4. Lapte praf Lacto II                                 | — | 100 | 4,0  | 21,3 | 13,3 | 58,0 | 449 |
| 5. Lapte praf Cazeolact                                | — | 100 | 6,0  | 60,0 | 2,0  | 24,0 | 363 |
| 6. Brinzeturi topite cu diverse arome.<br>pentru copii | — | 100 | 55,0 | 17,7 | 11,0 | 15,5 | 238 |

### CARNE ȘI PREPARATE

|                            |    |     |      |      |      |   |     |
|----------------------------|----|-----|------|------|------|---|-----|
| 1. Carne de vacă slabă     | 30 | 143 | 73,0 | 20,4 | 2,2  | — | 104 |
| 2. Carne de vacă semigrasă | 30 | 143 | 70,0 | 17,0 | 7,0  | — | 134 |
| 3. Carne de vacă grasă     | 30 | 143 | 62,0 | 12,0 | 24,5 | — | 277 |

\*) Extras din Buletinul Ministerului Sănătății nr. 2/1979.

| 0                            | 1 | 2  | 3   | 4    | 5    | 6    | 7 | 8   |
|------------------------------|---|----|-----|------|------|------|---|-----|
| 4. Carne de porc slabă       |   | 20 | 125 | 72,0 | 20,4 | 6,3  | — | 142 |
| 5. Carne de porc semigrasă   |   | 20 | 125 | 56,0 | 16,0 | 24,7 | — | 295 |
| 6. Carne de porc grasă       |   | 20 | 125 | 49,0 | 15,0 | 30,0 | — | 340 |
| 7. Carne de oaie             |   | 25 | 133 | 54,0 | 17,0 | 12,0 | — | 181 |
| 8. Carne de miel             |   | 30 | 143 | 62   | 18,0 | 20,0 | — | 260 |
| 9. Carne de găină            |   | 23 | 137 | 64,6 | 21,0 | 6,0  | — | 142 |
| 10. Carne de pui de găină    |   | 28 | 141 | 70,4 | 20,1 | 10,2 | — | 177 |
| 11. Carne de curcă           |   | 12 | 114 | 65,8 | 24,5 | 8,5  | — | 179 |
| 12. Carne de gîscă semigrasă |   | 14 | 116 | 60,8 | 18,4 | 20,0 | — | 261 |
| 13. Carne de rață            |   | 14 | 116 | 75,0 | 19,6 | 6,0  | — | 136 |
| 14. Carne de iepure          |   | 16 | 118 | 75,0 | 22,0 | 1,0  | — | 100 |
| 15. Creier de bovine         |   | —  | 100 | 78,0 | 10,5 | 9,0  | — | 127 |
| 16. Ficat de bovine          |   | —  | 100 | 70,0 | 19,7 | 3,0  | — | 109 |
| 17. Rinichi de bovine        |   | —  | 100 | 75,0 | 18,0 | 5,0  | — | 120 |
| 18. Inimă de bovine          |   | —  | 100 | 78,0 | 17,0 | 4,0  | — | 107 |

#### De tip proaspături

|                                 |   |     |      |      |      |   |     |
|---------------------------------|---|-----|------|------|------|---|-----|
| 19. Parizer, crenvurșt, polonez | — | 100 | 58,0 | 13,0 | 26,0 | — | 295 |
|---------------------------------|---|-----|------|------|------|---|-----|

#### De tip semiafumat

|                                                      |   |     |      |      |      |   |     |
|------------------------------------------------------|---|-----|------|------|------|---|-----|
| 20. București, Cracauer, Vinătoresc, Italian, Rusesc | — | 100 | 45,0 | 17,0 | 34,6 | — | 391 |
|------------------------------------------------------|---|-----|------|------|------|---|-----|

#### SALAMURI CRUDE

|                                      |   |     |      |      |      |      |     |
|--------------------------------------|---|-----|------|------|------|------|-----|
| 1. Sibiu                             | — | 100 | 24,1 | 26,5 | 43,4 | —    | 512 |
| 2. Salam de vară                     | — | 100 | 27,0 | 20,0 | 47,0 | —    | 519 |
| 3. Muntenia, Bicz                    | — | 100 | 47,7 | 20,0 | 28,6 | —    | 348 |
| 4. Cîrnați Debrețin                  | — | 100 | 51,0 | 18,0 | 26,9 | —    | 324 |
| 5. Trandafir, Cabanos                | — | 100 | 43,0 | 19,4 | 31,7 | —    | 374 |
| 6. Caltaboș alb                      | — | 100 | 62,0 | 18,2 | 19,7 | —    | 258 |
| 7. Dimbovița                         | — | 100 | 62,0 | 16,3 | 17,0 | —    | 225 |
| 8. Șuncă presată                     | — | 100 | 53,2 | 24,9 | 20,7 | —    | 294 |
| 9. Mușchi țigănesc                   | — | 100 | 50,5 | 21,6 | 26,3 | —    | 333 |
| 10. Tobă I                           | — | 100 | 55   | 23   | 22   | —    | 299 |
| 11. Lebărvurșt                       | — | 100 | 53,0 | 16,8 | 30,1 | —    | 349 |
| 12. Pateu de ficat                   | — | 100 | 58,9 | 19,6 | 19,5 | —    | 261 |
| 13. Hașeu din carne de porc          | — | 100 | 56,0 | 16,6 | 25,5 | —    | 305 |
| 14. Conserve din porc în suc propriu | — | 100 | 63,0 | 20,5 | 14,9 | —    | 223 |
| 15. Conserve din vacă în suc propriu | — | 100 | 69,3 | 21,6 | 8,6  | —    | 168 |
| 16. Carne de vită cu fasole          | — | 100 | 74,6 | 10,0 | 6    | 9,4  | 135 |
| 17. Carne de porc cu fasole boabe    | — | 100 | 69,0 | 6,0  | 6    | 19   | 158 |
| 18. Carne de porc cu mazăre          | — | 100 | 72,2 | 7,8  | 10,0 | 10,0 | 166 |

#### PEȘTE ȘI PREPARATE

##### Pește de apă dulce

|                       |    |     |      |      |      |   |     |
|-----------------------|----|-----|------|------|------|---|-----|
| 1. Crap               | 55 | 222 | 77   | 18,9 | 2,8  | — | 104 |
| 2. Crap de eleșteu    | 55 | 222 | 73   | 16,0 | 10,1 | — | 160 |
| 3. Șalău              | 40 | 167 | 78,4 | 19,4 | 0,4  | — | 83  |
| 4. Știucă             | 45 | 182 | 79,4 | 19,1 | 0,4  | — | 82  |
| 5. Somn până          | 12 | 114 | 63,5 | 16,8 | 18,8 | — | 244 |
| 6. Scrumbii de Dunăre | 45 | 182 | 57,6 | 14,2 | 25,9 | — | 299 |

##### Pește marin

|                             |    |     |      |      |      |   |     |
|-----------------------------|----|-----|------|------|------|---|-----|
| 7. Calcan                   | 60 | 250 | 80   | 17   | 2    | — | 104 |
| 8. Morun                    | 12 | 114 | 76,2 | 17,5 | 4,7  | — | 115 |
| 9. Nisetru                  | 12 | 114 | 67,7 | 18,5 | 17,3 | — | 237 |
| 10. Stavrid de Marea Neagră | 65 | 286 | 77,4 | 16,6 | 5,1  | — | 115 |

##### Pește oceanic

|            |    |     |    |      |      |   |     |
|------------|----|-----|----|------|------|---|-----|
| 1. Cod     | 45 | 182 | 78 | 19   | 1    | — | 87  |
| 2. Heringi | 70 | 330 | 70 | 18,0 | 10,0 | — | 167 |
| 3. Macrou  | 65 | 286 | 73 | 22   | 10   | — | 183 |
| 4. Stavrid | 65 | 286 | 75 | 21   | 3    | — | 114 |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

### CONSERVE DIN PEȘTE

#### Apă dulce

|                         |   |     |      |      |     |     |     |
|-------------------------|---|-----|------|------|-----|-----|-----|
| 1. Crap în sos tomat    | — | 100 | 17,6 | 10,6 | 6,9 | 4,3 | 125 |
| 2. Știucă în sos tomat  | — | 100 | 78,4 | 11,7 | 4,3 | 2,7 | 99  |
| 3. Caras în sos tomat   | — | 100 | 75,7 | 11,5 | 6,2 | 3,4 | 118 |
| 4. Babușcă în sos tomat | — | 100 | 77,9 | 11,1 | 5,6 | 3,4 | 112 |

#### Oceanic

|                         |   |     |       |      |      |     |     |
|-------------------------|---|-----|-------|------|------|-----|-----|
| 1. Cod în sos tomat     | — | 100 | 78,2  | 14,9 | 1,3  | 2,9 | 85  |
| 2. Hering în sos tomat  | — | 100 | 69,4  | 16,2 | 10,4 | 1,8 | 170 |
| 3. Macrou în sos tomat  | — | 100 | 70,93 | 14,5 | 10,6 | 1,6 | 164 |
| 4. Stavrid în sos tomat | — | 100 | 73,5  | 15,5 | 6,6  | —   | 125 |

#### Conserve de pește cu adaos de legume

##### Apă dulce

|                       |   |     |    |      |     |     |    |
|-----------------------|---|-----|----|------|-----|-----|----|
| 1. Ghiveci de știucă  | — | 100 | 82 | 9,7  | 2,7 | 3,0 | 77 |
| 2. Ghiveci de plătică | — | 100 | 79 | 10,2 | 3,3 | 3,7 | 87 |

##### Oceanic

|                       |   |     |      |      |     |     |     |
|-----------------------|---|-----|------|------|-----|-----|-----|
| 1. Ghiveci de macrou  | — | 100 | 78,3 | 10,2 | 5,4 | 4,1 | 109 |
| 2. Ghiveci de stavrid | — | 100 | 87,9 | 11,0 | 3,8 | 3,3 | 94  |

### CONSERVE DE PEȘTE ÎN ULEI

|                           |   |     |      |      |      |   |     |
|---------------------------|---|-----|------|------|------|---|-----|
| 1. Scrumbie de Dunăre     | — | 100 | 45,5 | 12,4 | 39,1 | — | 414 |
| 2. File de macrou în ulei | — | 100 | 61,3 | 16,2 | 20,7 | — | 259 |
| 3. Heringi în ulei        | — | 100 | 53,8 | 13,7 | 28,9 | — | 325 |

### CONSERVE DE PEȘTE TIP HAȘE

|                    |   |     |      |      |      |     |     |
|--------------------|---|-----|------|------|------|-----|-----|
| 1. Hașe de cod     | — | 100 | 65,5 | 14,0 | 8,5  | 8,5 | 171 |
| 2. Hașe de stavrid | — | 100 | 66,6 | 15,2 | 9,0  | 8,2 | 180 |
| 3. Hașe de macrou  | — | 100 | 61,7 | 12,6 | 14,5 | 8,1 | 220 |

### CONSERVE DE PEȘTE DE TIP RASOL

|                              |   |     |      |      |     |     |    |
|------------------------------|---|-----|------|------|-----|-----|----|
| 1. Rasol de știucă           | — | 100 | 81,2 | 16,0 | 0,9 | —   | 74 |
| 2. Rasol de șalău            | — | 100 | 79,3 | 17,1 | 1,2 | —   | 81 |
| 3. Rasol de macrou cu legume | — | 100 | 81,3 | 9,6  | 3,7 | 3,4 | 88 |

### SEMICONSERVE DE PEȘTE

|                                |   |     |      |      |      |   |     |
|--------------------------------|---|-----|------|------|------|---|-----|
| 1. File de sardină în ulei     | — | 100 | 56,5 | 19,3 | 21,6 | — | 280 |
| 2. Sardela tip Lissa — Stavrid | — | 100 | 52,2 | 19,5 | 20,0 | — | 266 |
| 3. Chilcă în sos picant        | — | 100 | 71,9 | 17,5 | 4,7  | — | 115 |
| 4. Sardeluță în sos picant     | — | 100 | 62,2 | 19,5 | 12,1 | — | 192 |
| 5. Icre crap                   | — | 100 | 69,0 | 25,0 | 3,0  | — | 130 |
| 6. Icre știucă                 | — | 100 | 69   | 27,0 | 1,5  | — | 125 |
| 7. Icre negre (caviar)         | — | 100 | 58,9 | 26,0 | 15   | — | 246 |
| 8. Icre Manciuaria             | — | 100 | 51   | 35   | 12   | — | 255 |

### OUĂ

|                            |   |     |    |    |     |     |     |
|----------------------------|---|-----|----|----|-----|-----|-----|
| 1. Ou de găină, integral   | — | 100 | 72 | 14 | 12  | 0,6 | 171 |
| 2. Gălbenuș de ou de găină | — | 100 | 52 | 16 | 32  | 0,3 | 364 |
| 3. Albuș de ou de găină    | — | 100 | 86 | 13 | 0,2 | 0,5 | 57  |
| 4. Ou de rață (circa 60 g) | — |     | 42 | 7  | 8   | 0,2 | 104 |

### LEGUME PROASPETE

|                     |    |     |       |     |      |      |    |
|---------------------|----|-----|-------|-----|------|------|----|
| 1. Ardei gras verde | 27 | 137 | 93,5  | 1,1 | 0,2  | 2,5  | 17 |
| 2. Ardei gras roșu  | 27 | 137 | 90,2  | 1,3 | 0,4  | 7,3  | 39 |
| 3. Cartofi noi      | —  | 100 | 82,5  | 1,7 | 0,2  | 17,4 | 80 |
| 4. Cartofi maturi   | 15 | 117 | 76,4  | 2,0 | 0,15 | 19   | 88 |
| 5. Castraveți       | 28 | 139 | 94,3  | 1,3 | 0,2  | 2,9  | 19 |
| 6. Ceapă verde      | —  | 100 | 95,3  | 1   | 0,2  | 3,5  | 20 |
| 7. Ceapă uscată     | 6  | 106 | 89,50 | 1,5 | 0,2  | 8    | 40 |
| 8. Ciuperci         | 46 | 185 | 88,4  | 5   | 0,5  | 2,3  | 35 |
| 9. Conopidă         | 38 | 162 | 91,6  | 2,8 | 0,3  | 3,9  | 30 |

| 0                      | 1  | 2   | 3    | 4   | 5   | 6   | 7   | 8 |
|------------------------|----|-----|------|-----|-----|-----|-----|---|
| 10. Dovlecei           | —  | 100 | 93,7 | 0,9 | 0,1 | 3,2 | 18  |   |
| 11. Fasole verde       | 9  | 110 | 89,4 | 2   | 0,2 | 5,7 | 33  |   |
| 12. Mazăre verde boabe | 53 | 212 | 71   | 8,4 | 0,5 | 14  | 96  |   |
| 13. Morcovi            | 8  | 109 | 87,2 | 1,5 | 0,3 | 8,8 | 45  |   |
| 14. Păstîrnac          | 20 | 125 | 80   | 1,4 | 0,5 | 15  | 72  |   |
| 15. Pătrunjel rădăcini | 8  | 109 | 78   | 1,1 | 0,8 | 10  | 53  |   |
| 16. Pătlăgele roșii    | 3  | 103 | 94   | 1,1 | 0,3 | 3,1 | 20  |   |
| 17. Pătlăgele vinete   | 24 | 131 | 91,6 | 1,3 | 0,2 | 4,8 | 27  |   |
| 18. Praz               | 17 | 120 | 88   | 2,3 | 0,4 | 9,9 | 54  |   |
| 19. Ridichi de lună    | 40 | 167 | 94,8 | 0,6 | 0,1 | 3,8 | 19  |   |
| 20. Ridichi de iarnă   | 28 | 139 | 94   | 1,3 | 0,1 | 4,9 | 36  |   |
| 21. Salată verde       | 39 | 164 | 94,2 | 1,9 | 0,3 | 2,9 | 22  |   |
| 22. Sfeclă roșie       | 21 | 126 | 87   | 1,3 | 0,1 | 9   | 43  |   |
| 23. Spanac             | 21 | 126 | 90   | 3,5 | 0,3 | 2   | 25  |   |
| 24. Telină rădăcini    | 39 | 164 | 87   | 1,4 | 0,3 | 5,9 | 33  |   |
| 25. Urzici             | —  | 100 | 80   | 7,9 | 0,7 | 7,1 | 68  |   |
| 26. Usturoi            | —  | 100 | 61,9 | 7,2 | 0,2 | 26  | 137 |   |
| 27. Varză albă         | 37 | 137 | 91,7 | 1,8 | 0,2 | 5,8 | 33  |   |
| 28. Varză Bruxelles    | 24 | 131 | 84   | 4   | 0,5 | 7   | 50  |   |
| 29. Varză roșie        | 21 | 126 | 90,5 | 1,9 | 0,2 | 5,6 | 33  |   |

#### LEGUME CONSERVATE

|                                                  |   |     |      |     |     |      |     |  |
|--------------------------------------------------|---|-----|------|-----|-----|------|-----|--|
| 1. Conopidă în apă (conserve sterilizate)        | — | 100 | 95   | 0,9 | —   | 1,5  | 10  |  |
| 2. Dovlecei în apă (conserve sterilizate)        | — | 100 | 94   | 1,8 | 0,5 | 2,5  | 22  |  |
| 3. Fasole verde obișnuită (conserve sterilizate) | — | 100 | 94   | 1,1 | 0,4 | 2,5  | 18  |  |
| 4. Fasole verde (conserve sterilizate)           | — | 100 | 95   | 1   | 0,4 | 2    | 16  |  |
| 5. Fasole verde fină (conserve sterilizate)      | — | 100 | 94   | 1   | 0,4 | 2    | 16  |  |
| 6. Mazăre verde boabe (conserve sterilizate)     | — | 100 | 81   | 6,5 | 0,5 | 10   | 72  |  |
| 7. Mazăre fină (conserve sterilizate)            | — | 100 | 83   | 6,5 | 0,4 | 9    | 67  |  |
| 8. Bame în bulion (conserve sterilizate)         | — | 100 | 90   | 1,5 | 0,6 | 6    | 36  |  |
| 9. Ghiveci în bulion                             | — | 100 | 84   | 1,4 | 0,5 | 3,7  | 26  |  |
| 10. Tomate în bulion                             | — | 100 | 94   | 1,7 | 0,4 | 3,1  | 23  |  |
| 11. Vinete în bulion                             | — | 100 | 95   | 1,0 | 0,5 | 1,5  | 15  |  |
| 12. Ghiveci în ulei                              | — | 100 | 93   | 2,0 | 8,0 | 4,2  | 100 |  |
| 13. Vinete în ulei                               | — | 100 | 80,5 | 1,8 | 8,0 | 2,4  | 92  |  |
| 14. Tocană de legume                             | — | 100 | 88   | 1,0 | 6,0 | 3,1  | 73  |  |
| 15. Tomate umplute cu orez                       | — | 100 | 82   | 1,5 | 8,0 | 7,0  | 109 |  |
| 16. Ardei                                        | — | 100 | 86   | 1,2 | 8,0 | 8,0  | 112 |  |
| 17. Spanac cu orez                               | — | 100 | 85   | 2,0 | 8,0 | 2,0  | 91  |  |
| 18. Bame în ulei                                 | — | 100 | 84,2 | 1,9 | 6,0 | 6,2  | 89  |  |
| 19. Bulion de tomate                             | — | 100 | 80   | 3,0 | —   | 11,6 | 62  |  |
| 20. Pastă de tomate                              | — | 100 | 70   | 5,1 | —   | 15,4 | 85  |  |

#### LEGUME DESHIDRATATE

|                    |   |     |      |      |     |      |     |  |
|--------------------|---|-----|------|------|-----|------|-----|--|
| 1. Cartofi rotunde | — | 100 | 10   | 7,8  | 0,4 | 77,0 | 350 |  |
| 2. Ciuperci        | — | 100 | 11,7 | 41,7 | 1,7 | 30,8 | 313 |  |
| 3. Morcovi         | — | 100 | 14,9 | 9,0  | 1,5 | 61,4 | 303 |  |

#### LEGUME MURATE

|                             |   |     |      |     |   |     |    |  |
|-----------------------------|---|-----|------|-----|---|-----|----|--|
| 1. Castraveți în oțet       | — | 100 | 95,5 | 0,6 | — | 1,5 | 9  |  |
| 2. Gogoșari întregi în oțet | — | 100 | 92,5 | 0,7 | — | 3,0 | 15 |  |
| 3. Gogoșari tăiați în oțet  | — | 100 | 92,5 | 0,8 | — | 2,6 | 14 |  |
| 4. Salată de varză roșie    | — | 100 | 93   | 1,0 | — | 3,0 | 16 |  |
| 5. Salată de sfeclă roșie   | — | 100 | 88,5 | 1,0 | — | 8,2 | 38 |  |
| 6. Varză acră               | — | 100 | 90,0 | 1,2 | — | 3,3 | 18 |  |

#### FRUCTE PROASPETE

|            |    |     |    |     |     |      |    |  |
|------------|----|-----|----|-----|-----|------|----|--|
| 1. Banane  | 32 | 147 | 75 | 1,3 | 0,6 | 13,4 | 66 |  |
| 2. Caise   | 7  | 107 | 85 | 1   | —   | 13   | 57 |  |
| 3. Căpșuni | 4  | 104 | 90 | 1   | 1   | 9    | 50 |  |



| 0                  | 1 | 2  | 3   | 4  | 5   | 6   | 7    | 8   |
|--------------------|---|----|-----|----|-----|-----|------|-----|
| 4. Cireșe          |   | 10 | 111 | 80 | 1   | 0,3 | 18   | 81  |
| 5. Coacăze         |   | 4  | 104 | 92 | 1,5 | 0,6 | 10,2 | 54  |
| 6. Fragi de pădure |   | 5  | 105 | 87 | 1,3 | 1   | 9,8  | 54  |
| 7. Grepfruit       |   | 30 | 143 | 89 | 0,5 | 0,2 | 6,5  | 30  |
| 8. Gutui           |   | 16 | 119 | 82 | 0,5 | 0,5 | 14,2 | 65  |
| 9. Lămii           |   | 35 | 154 | 89 | 0,9 | 0,7 | 6,2  | 36  |
| 10. Mandarine      |   | 38 | 161 | 88 | 0,8 | 0,1 | 8,7  | 40  |
| 11. Măceșe         |   | 12 | 114 | 71 | 4,1 | 1,2 | 21,8 | 117 |
| 12. Mere           |   | 8  | 109 | 84 | 0,3 | 0,5 | 15,0 | 67  |
| 13. Mure           |   | 4  | 104 | 81 | 1,5 | 1,4 | 14,1 | 77  |
| 14. Pepeni galbeni |   | 50 | 200 | 94 | 0,5 | 0,1 | 5    | 23  |
| 15. Pepeni verzi   |   | 54 | 205 | 91 | 0,5 | 0,1 | 5,4  | 25  |
| 16. Pere           |   | 14 | 116 | 83 | 1,0 | 1,0 | 16,0 | 79  |
| 17. Piersici       |   | 12 | 114 | 89 | 1,0 | —   | 10   | 45  |
| 18. Portocale      |   | 30 | 143 | 87 | 0,8 | 0,2 | 10,1 | 47  |
| 19. Prune          |   | 13 | 117 | 79 | 0,6 | 0,1 | 21   | 89  |
| 20. Zmeură         |   | 2  | 102 | 84 | 1,0 | 1,0 | 14   | 71  |
| 21. Struguri       |   | 6  | 107 | 81 | 2,1 | 1,7 | 18   | 98  |
| 22. Vișine         |   | 11 | 112 | 88 | 1,0 | 0,5 | 14   | 66  |

#### FRUCTE USCATE

|                      |    |     |    |     |     |      |     |
|----------------------|----|-----|----|-----|-----|------|-----|
| 1. Caise fără simbur | —  | 100 | 20 | 5,2 | 0,4 | 68   | 304 |
| 2. Curmale cu simbur | 50 | 200 | 19 | 1,9 | 0,6 | 74   | 316 |
| 3. Mere              | —  | 100 | 13 | 1,0 | 1   | 55   | 239 |
| 4. Pere              | —  | 100 | 24 | 2,4 | 0,4 | 70   | 300 |
| 5. Piersici          | —  | 100 | 24 | 3   | 0,6 | 69,4 | 302 |
| 6. Prune cu simbur   | 17 | 100 | 20 | 2,5 | 0,5 | 71   | 306 |
| 7. Smochine          | —  | 100 | 26 | 4,3 | 1,3 | 58   | 267 |
| 8. Stafide           | —  | 100 | 17 | 2,5 | 0,5 | 71   | 306 |

#### SUCURI ȘI PASTE DE FRUCTE ȘI LEGUME

|                                  |   |     |      |      |   |      |     |
|----------------------------------|---|-----|------|------|---|------|-----|
| 1. Suc natural de mere           | — | 100 | 82,2 | 0,09 | — | 17,4 | 72  |
| 2. Suc natural de mere conservat | — | 100 | 29,5 | 0,5  | — | 64,4 | 266 |
| 3. Suc de pere                   | — | 100 | 85,6 | 0,02 | — | 14,1 | 57  |
| 4. Suc de prune                  | — | 100 | 85,9 | 0,09 | — | 13,7 | 56  |
| 5. Suc de zmeură                 | — | 100 | 87,2 | 0,16 | — | 12,3 | 51  |
| 6. Suc de struguri               | — | 100 | 79,5 | 0,13 | — | 20,0 | 83  |
| 7. Suc de tomate                 | — | 100 | 93   | 1,0  | — | 5,0  | 25  |

#### COMPOTURI

|                       |   |     |    |     |   |      |    |
|-----------------------|---|-----|----|-----|---|------|----|
| 1. Compot de caise    | — | 100 | 85 | 0,5 | — | 14,0 | 59 |
| 2. Compot de cireșe   | — | 100 | 82 | 0,4 | — | 15,5 | 65 |
| 3. Compot de gutui    | — | 100 | 82 | —   | — | 17,0 | 70 |
| 4. Compot de mere     | — | 100 | 82 | 0,3 | — | 17,5 | 73 |
| 5. Compot de pere     | — | 100 | 79 | 0,2 | — | 20,5 | 85 |
| 6. Compot de piersici | — | 100 | 84 | 0,6 | — | 16,1 | 68 |
| 7. Compot de prune    | — | 100 | 82 | 0,4 | — | 15,3 | 64 |
| 8. Compot de vișine   | — | 100 | 82 | 0,4 | — | 15,5 | 65 |
| 9. Compot de struguri | — | 100 | 80 | 0,5 | — | 19,0 | 80 |

#### LEGUME USCATE

|                 |   |     |    |      |     |    |     |
|-----------------|---|-----|----|------|-----|----|-----|
| 1. Fasole boabe | — | 100 | 13 | 23   | 1,7 | 47 | 303 |
| 2. Linte boabe  | — | 100 | 12 | 25   | 1,9 | 52 | 333 |
| 3. Mazăre boabe | — | 100 | 13 | 21,5 | 1,9 | 53 | 323 |

#### PRODUSE ȘI DERIVATE DIN CEREALE

|                               |   |     |      |      |     |      |     |
|-------------------------------|---|-----|------|------|-----|------|-----|
| 1. Piine de grâu albă         | — | 100 | 42,0 | 7,5  | 0,4 | 52   | 247 |
| 2. Piine de grâu intermediară | — | 100 | 43,0 | 7,5  | 0,7 | 48   | 234 |
| 3. Piine de grâu neagră       | — | 100 | 44,4 | 8,4  | 1,2 | 48   | 242 |
| 4. Piine de secară            | — | 100 | 40,2 | 12,4 | 1,7 | 67,7 | 344 |
| 5. Piine graham               | — | 100 | —    | 9,1  | 1,0 | 51,0 | 256 |

| 0                              | 1 | 2   | 3    | 4    | 5   | 6    | 7   | 8 |
|--------------------------------|---|-----|------|------|-----|------|-----|---|
| 6. Cornuri, chifle simple      | — | 100 | 33,5 | 8,2  | 0,4 | 57,1 | 271 |   |
| 7. Cornuri, chifle cu material | — | 100 | 32,0 | 8,2  | 4,4 | 61,6 | 327 |   |
| 8. Făină de grâu extracție 75% | — | 100 | 14,5 | 11,8 | 1,4 | 72   | 356 |   |
| 9. Idem extracție 85%          | — | 100 | 14,5 | 11,0 | 1,4 | 71   | 349 |   |
| 10. Făină de secară            | — | 100 | 14   | 8,9  | 1,2 | 74,6 | 353 |   |
| 11. Făină de porumb            | — | 100 | 14   | 9,6  | 1,7 | 72,1 | 351 |   |
| 12. Arpacas de orez            | — | 100 | 14   | 9,5  | 1,5 | 72   | 348 |   |
| 13. Orez decorticat            | — | 100 | 12,3 | 8,1  | 1,2 | 75,5 | 354 |   |
| 14. Griș                       | — | 100 | 4    | 9,4  | 0,9 | 75,9 | 358 |   |
| 15. Fulgi de ovăz              | — | 100 | 12   | 13,6 | 6,3 | 63,3 | 374 |   |
| 16. Paste făinoase obișnuite   | — | 100 | 12,5 | 10,9 | 0,6 | 75,6 | 360 |   |
| 17. Paste făinoase cu ou       | — | 100 | 11,8 | 10,2 | 2,2 | 79,1 | 386 |   |
| 18. Biscuiți                   | — | 100 | 6    | 8,2  | 9,5 | 74   | 425 |   |

#### FRUCTE OLEAGINOASE

|                   |    |     |    |      |      |      |     |
|-------------------|----|-----|----|------|------|------|-----|
| 1. Arahide        | 58 | 238 | 8  | 25,8 | 44,5 | 15,7 | 584 |
| 2. Alune curățate | 18 | 100 | 6  | 12   | 63   | 17   | 705 |
| 3. Măsline negre  | 15 | 117 | 52 | 20   | 35   | 7,2  | 437 |
| 4. Măsline verzi  | 15 | 117 | 41 | 12,5 | 10   | 8,1  | 177 |
| 5. Nuci           | 55 | 222 | 5  | 21   | 59   | 3,7  | 650 |

#### PRODUSE ZAHAROASE

|                                         |   |     |      |      |      |      |     |
|-----------------------------------------|---|-----|------|------|------|------|-----|
| 1. Zahăr                                | — | 100 | 0,1  | —    | —    | 100  | 410 |
| 2. Glucoză                              | — | 100 | 22   | —    | —    | 78   | 320 |
| 3. Miere de albine                      | — | 100 | 18   | 0,5  | 0,2  | 81   | 336 |
| 4. Amidon                               | — | 100 | —    | —    | —    | 83   | 340 |
| 5. Caramele cu lapte                    | — | 100 | 3    | —    | —    | 96   | 394 |
| 6. Caramele cu fructe                   | — | 100 | 6    | 1,2  | 6,4  | 83,1 | 405 |
| 7. Caramele cu malț                     | — | 100 | 6,2  | 5,7  | 0,1  | 82   | 360 |
| 8. Caramele cu miere                    | — | 100 | 7    | 3,7  | 5    | 84   | 406 |
| 9. Caramele cu rom                      | — | 100 | 6,9  | 2,7  | 5,4  | 64   | 323 |
| 10. Caramele cu lapte și malț           | — | 100 | 5,4  | 6,4  | 6,9  | 81   | 422 |
| 11. Dropsuri                            | — | 100 | 1,3  | —    | —    | 98,5 | 403 |
| 12. Dropsuri cu lapte (amaro)           | — | 100 | 1,3  | 2,3  | 2    | 95   | 417 |
| 13. Drajeuri                            | — | 100 | 1,2  | —    | —    | 99   | 405 |
| 14. Bomboane fondante                   | — | 100 | 8,4  | 3,1  | 9,1  | 78,7 | 420 |
| 15. Bomboane ciocolată                  | — | 100 | 0,9  | 7    | 33,8 | 56,3 | 574 |
| 16. Specialități ciocolată Sinaia-Peleș | — | 100 | 10,1 | 2,5  | 14,5 | 71,8 | 439 |
| 17. Specialități ciocolată Mentina      | — | 100 | 12,6 | 2,5  | 14,5 | 67,2 | 420 |
| 18. Batoane ciocolată cu căpșuni        | — | 100 | 16,8 | 2,5  | 14,6 | 66,8 | 420 |
| 19. Sirop de vișine                     | — | 100 | 34   | 0,4  | —    | 64   | 264 |
| 20. Sirop de zmeură                     | — | 100 | 28   | 0,09 | —    | 70   | 288 |
| 21. Gem de caise                        | — | 100 | 25   | 0,65 | —    | 58   | 240 |
| 22. Gem de piersici                     | — | 100 | 21   | 0,64 | —    | 58   | 240 |
| 23. Gem de prune                        | — | 100 | 25   | 0,62 | —    | 59   | 244 |
| 24. Gem de zmeură                       | — | 100 | 20   | —    | —    | 60   | 246 |
| 25. Gem de vișine                       | — | 100 | 24,1 | 0,88 | —    | 60   | 250 |
| 26. Gem de căpșuni                      | — | 100 | 23   | 0,34 | —    | 58   | 239 |
| 27. Gem de gutui                        | — | 100 | 22   | 0,35 | —    | 58   | 239 |
| 28. Dulceață de trandafiri              | — | 100 | 18,8 | —    | —    | 68   | 278 |
| 29. Dulceață de caise                   | — | 100 | 29,5 | 0,79 | —    | 70   | 290 |
| 30. Dulceață de vișine                  | — | 100 | 34   | 0,77 | —    | 68   | 282 |
| 31. Jeleu afine                         | — | 100 | —    | 0,6  | —    | 76   | 314 |
| 32. Jeleu mure                          | — | 100 | —    | 0,5  | —    | 65   | 269 |
| 33. Marmeladă amestec                   | — | 100 | 42   | 0,8  | —    | 54   | 225 |
| 34. Marmeladă extra                     | — | 100 | 26,5 | 0,42 | —    | 71   | 292 |
| 35. Magiun de prune                     | — | 100 | —    | 1,5  | —    | 55   | 232 |
| 36. Pastă de măceșe                     | — | 100 | 33   | 0,8  | —    | 66   | 274 |
| 37. Ciocolată de menaj                  | — | 100 | 1    | 6,5  | 27,5 | 62   | 536 |
| 38. Ciocolată cu lapte                  | — | 100 | 1,2  | 6,9  | 40   | 50   | 605 |
| 39. Halva din floarea soarelui          | — | 100 | 3,7  | 18,8 | 31,5 | 43   | 546 |

| 0                                | 1 | 2   | 3    | 4   | 5    | 6   | 7   | 8 |
|----------------------------------|---|-----|------|-----|------|-----|-----|---|
| GRĂSIMI                          |   |     |      |     |      |     |     |   |
| 1. Smîntînă preambalată          | — | 100 | 63,4 | 2,5 | 30   | 3,1 | 302 |   |
| 2. Smîntînă vărsată              | — | 100 | 65   | 2,5 | 29,5 | 3   | 297 |   |
| 3. Unt                           | — | 100 | 15   | 6   | 74,0 | 2   | 721 |   |
| 4. Untură de porc                | — | 100 | 0,2  | 0,2 | 99,6 | —   | 927 |   |
| 5. Untură de gîscă               | — | 100 | 0,3  | 0,5 | 99   | —   | 923 |   |
| 6. Ulei floarea soarelui         | — | 100 | 0,06 | —   | 100  | —   | 930 |   |
| 7. Ulei floarea soarelui și soia | — | 100 | 0,2  | —   | 100  | —   | 930 |   |
| 8. Ulei soia                     | — | 100 | —    | —   | 100  | —   | 930 |   |
| 9. Margarină Marga               | — | 100 | 16,5 | —   | 82,5 | —   | 767 |   |
| 10. Ulei germeți porumb          | — | 100 | —    | —   | 100  | —   | 930 |   |

## METODOLOGIA

### de determinare a valorii calorice și nutritive a preparatelor culinare

Valoarea energetică a unui preparat se calculează pe baza echivalentului caloric a componentelor și se exprimă în calorii pe gram de produs și are următoarele valori : proteine 4,1 cal./g ; lipide 9,3 cal./g și glucide 4,1 cal./g.

*Proteinele* reprezintă principalul component al țesuturilor din organism, fiind absolut necesare în procesul de creștere și în refacerea uzurii organismului (rol plastic). Un gram de proteine eliberează 4,1 calorii.

*Lipidele* (grăsimile) au rolul ca prin arderea în organism să elibereze o cantitate mare de energie (9,3 calorii/g).

*Glucidele* prezintă avantajul că ard ușor în organism. Cu cât cheltuiala de energie va fi mai mare, cu atât trebuie să crească glucidele în rație. Un gram de glucide eliberează 4,1 calorii.

Pe baza „Programului de alimentație științifică a populației“, pornind de la cerințele fiziologice științific determinate, însușirile nutritive, părțile comestibile și necomestibile ale alimentelor, deprinderile alimentare ale populației, necesarul de consum mediu anual pe locuitor se asigură o structură mai echilibrată a alimentației populației.

Cerințele de consum pe principalele grupe de produse dau posibilitatea ca fiecare cetățean, în strânsă legătură cu caracteristicile sale biologice, efortul fizic depus, condițiile de viață, de muncă, de climă, în care trăiește, cu gusturile și preferințele sale, să-și alcătuiască o alimentație corespunzătoare, sub aspect caloric și structural. Cunoscând conținutul în calorii și

substanțe nutritive ale unor produse de bază, se poate realiza un consum echilibrat, în concordanță cu cerințele științifice determinate.

Pentru determinarea valorii calorice și nutritive a preparatelor culinare, se calculează pentru fiecare materie primă componentă din rețetă partea comestibilă (edibil) \*, conținutul din tabelele de proteine, glucide, lipide și calorii. Apoi se totalizează, separat, proteinele, glucidele, lipidele și numărul de calorii aferent fiecărei rețete.

Având în vedere numărul de calorii eliberat prin arderea fiecărui gram de lipide, proteine și glucide se determină numărul de calorii, astfel :

$$\text{Total (proteine} + \text{total glucide)} \times 4,1 = N_1 \text{ calorii}$$

$$\text{Total (lipide} \times 9,3) = N_2 \text{ calorii}$$

Pentru verificarea calcului, suma energiilor ( $N_1 + N_2$ ) trebuie să fie aproximativ egală (diferență  $\pm$  max. 10), cu numărul total de calorii calculat din tabele pentru fiecare materie primă (edibil) în parte.

Prin împărțirea la numărul de porții a numărului de proteine, lipide, glucide și calorii se determină valoarea nutritivă și calorică a unei porții de preparat culinar.

Cifrele rezultate din calcul se rotunjesc și se determină proteinele și lipidele de origine animală și vegetală în funcție de natura materiilor prime aferente. Proteinele, lipidele și glucidele se exprimă în grame.

\* edibil = partea din materia primă care are conținut de valori nutritive și calorii.

# EXEMPLU DE CALCUL

Preparatul : Papricaș cu carne de pui

U/M = kg

| Materii prime<br>pentru 10 porții                    | Cantități          |        | Proteine | Lipide | Glucide | Calorii |
|------------------------------------------------------|--------------------|--------|----------|--------|---------|---------|
|                                                      | Cantitate<br>brută | Edibil |          |        |         |         |
|                                                      | kg                 | kg     | g        | g      | g       |         |
| — carne de pui, calitatea I,<br>fără cap și picioare | 1,300              | 0,936  | 188,1    | 95,4   | —       | 1656    |
| — untură                                             | 0,150              | 0,150  | 0,3      | 149,4  | —       | 1390,5  |
| — sau ulei                                           | 0,150              | 0,150  | —        | —      | —       | —       |
| — ceapă                                              | 0,300              | 0,282  | 4,23     | 0,56   | 22,56   | 112,8   |
| — făină (75%)                                        | 0,050              | 0,050  | 5,9      | 0,7    | 36      | 178     |
| — boia de ardei dulce                                | 0,002              | 0,002  | —        | —      | —       | —       |
| — smântină                                           | 0,300              | 0,300  | 7,5      | 88,5   | 9       | 891     |
| — cartofi natur                                      | 1,200              | 1,200  | —        | —      | —       | —       |
| — (cartofi)                                          | 2,000              | 1,700  | 34       | 2,55   | 323     | 1496    |
| — sare                                               | 0,030              | 0,030  | —        | —      | —       | —       |
| TOTAL                                                |                    |        | 239,9    | 337,1  | 390     | 5723    |

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| Total proteine | $239,9 \times 4,1 = 983,7$ |
| Total lipide   | $337,1 \times 9,3 = 3135$  |
| Total glucide  | $390 \times 4,1 = 1601$    |
|                | 5719,7                     |

|            |      |
|------------|------|
| Proteine   | 24 g |
| — animale  | 20 g |
| — vegetale | 4 g  |
| Lipide     | 34 g |
| — animale  | 33 g |
| — vegetale | 1 g  |
| Glucide    | 39 g |
| Calorii    | 572. |

# INDICAȚII

## privind utilizarea cărnii de vită, minzat și porc pe grupe de preparate culinare

### CARNE DE VITĂ ȘI MÎNZAT

| Grupa de preparate culinare                | Partea anatomică |                        |                                       |                   |                    |                              |       |                                |
|--------------------------------------------|------------------|------------------------|---------------------------------------|-------------------|--------------------|------------------------------|-------|--------------------------------|
|                                            | Mușchi           | Antri-cot și vrăbioară | Carne calitate superioară pulpă spată | Carne calitatea I | Cap de piept cu os | Rasol spate cu os fără cheie | Coadă | Oase cu și fără măduvă și sită |
| — consomeuri, supe, creme, sosuri          | —                | —                      | —                                     | da <sup>4)</sup>  | —                  | —                            | da    | da                             |
| — ciorbe—borșuri                           | —                | —                      | da <sup>3)</sup>                      | da                | da                 | —                            | da    | da                             |
| — rasol                                    | —                | —                      | da                                    | —                 | —                  | da                           | —     | —                              |
| — tocături                                 | —                | —                      | —                                     | da                | —                  | —                            | —     | —                              |
| — mîncăruri cu legume, paste făinoase etc. | —                | da <sup>2)</sup>       | da                                    | da                | da                 | da                           | —     | —                              |
| — biftecuri                                | da               | —                      | —                                     | —                 | —                  | —                            | —     | —                              |
| — turnedouri—medalioane                    | da               | —                      | —                                     | —                 | —                  | —                            | —     | —                              |
| — șnițele                                  | —                | —                      | da                                    | —                 | —                  | —                            | —     | —                              |
| — soteuri—tochituri                        | da <sup>1)</sup> | —                      | —                                     | —                 | —                  | —                            | —     | —                              |
| — frigărui                                 | —                | da <sup>1)</sup>       | —                                     | —                 | —                  | —                            | —     | —                              |
| — fripturi la tavă, înăbușite              | —                | da                     | da                                    | —                 | —                  | —                            | —     | —                              |
| — fripturi la grătar, frigare, rotisor     | da               | da                     | —                                     | —                 | —                  | —                            | —     | —                              |

1) Numai bucățile ce rezultă în unitate, după porționare

2) La preparatele deosebite, de uzanță internațională, sau cu specific tradițional local cum ar fi : vrăbioară cu sos de bere ș. a.

3) La ciorbele țărănești

4) Numai la consomeuri, pentru gust și limpezire

### CARNE DE PORC

| Grupa de preparate culinare                | Partea anatomică                       |                                           |                                         |                   |             |                        |                             |                          |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------|-------------|------------------------|-----------------------------|--------------------------|
|                                            | Muș-chiu-leț și cotelet fără os (file) | Antri-cot parțial dezosat (garf și ceafă) | Carne calitate superioară, pulpă, spată | Carne calitatea I | Piept cu os | Rasol cu os fără cheie | Slăni-nă și gră-sime bucăți | Oase fără măduvă și sită |
| 1                                          | 2                                      | 3                                         | 4                                       | 5                 | 6           | 7                      | 8                           | 9                        |
| — ciorbe—borșuri                           | —                                      | —                                         | da <sup>4)</sup>                        | da                | da          | —                      | —                           | da <sup>5)</sup>         |
| — tocături                                 | —                                      | —                                         | —                                       | da                | —           | —                      | da <sup>5)</sup>            | —                        |
| — mîncăruri cu legume, paste făinoase etc. | —                                      | da <sup>3)</sup>                          | da                                      | da                | da          | da                     | —                           | —                        |
| — medalioane                               | da                                     | —                                         | —                                       | —                 | —           | —                      | —                           | —                        |
| — șnițele—escalopuri                       | —                                      | —                                         | da                                      | —                 | —           | —                      | —                           | —                        |

| 1                                      | 2                | 3                | 4  | 5 | 6  | 7 | 8 | 9 |
|----------------------------------------|------------------|------------------|----|---|----|---|---|---|
| — soteuri—tochituri                    | —                | da <sup>1)</sup> | da | — | —  | — | — | — |
| — frigărui                             | da <sup>1)</sup> | —                | —  | — | —  | — | — | — |
| — fripturi la tavă înăbușite           | da <sup>2)</sup> | da               | da | — | da | — | — | — |
| — fripturi la grătar, frigare, rotisor | da               | da               | —  | — | da | — | — | — |

1) Numai bucățile ce rezultă în unitate, după porționare

2) Numai cotletul fără os (file)

3) La preparate deosebite, de uzanță internațională, sau cu specific tradițional local, cum ar fi : antricot cu sos de ciuperci ș. a.

4) La ciorbele țărănești, sau cu specific local (ardelenești ș. a.).

5) Slănina și grăsimea bucăți se va toca și se va folosi la unele preparate culinare ca înlocuitor al unturii

6) În special la ciorbele fără carne și în mod obligatoriu la consumurile colective

NOTA 1. Specialitățile din carne de vită (muşchi, antricot și vrăbioară) și specialitățile din carne de porc (muşchiuleț, cotlet fără os, antricot parțial dezosat și ceafă) se vor folosi cu precădere în unitățile de categoria I și speciale. În orașele unde nu există astfel de unități aceste specialități pot fi desfăcute prin unități de categoria a II-a.

NOTA 2. În cazuri deosebite, organele de conducere colectivă ale întreprinderilor cu activitate de alimentație publică pot aproba folosirea specialităților și a cărnii de calitate superioară la realizarea preparatelor culinare specifice.

## INDICII

**medii realizați la carnea de vită în carcasă (sferturi compensate) și la carnea de porc în carcasă, jumătăți fără slănină, tranșată în carmangeriile întreprinderilor de alimentație publică.**

| Nr. crt. | Sortimentul | Indicii medii de tranșare |
|----------|-------------|---------------------------|
|----------|-------------|---------------------------|

### A. CARNE DE VITĂ ȘI MÎNZAT

|                                                                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. Mușchi fasonat                                                                                                                                             | 1,5  |
| 2. Antricot și vrăbioară fără os, fasonate                                                                                                                    | 5,0  |
| 3. Carne de calitate superioară fără os (pulpă și spată)                                                                                                      | 26,5 |
| 4. Carne calitate I, (greabăn, fleică, rasol față, gît, salbă, piept cu blet și carne rezultate din fasonarea pieselor provenite din toate părțile anatomice) | 40,0 |
| 5. Cap de piept cu os, rasolul din spate cu os fără cheie, coadă                                                                                              | 7,0  |
| 6. Oase cu măduvă și sită                                                                                                                                     | 6,3  |
| 7. Oase fără măduvă și sită (DCA)                                                                                                                             | 11,3 |
| 8. Seu crud <sup>1</sup>                                                                                                                                      | 1,0  |
| 9. Flax și scăzămînt                                                                                                                                          | 1,4  |

**TOTAL      100,0**

| Nr. crt. | Sortimentul | Indicii medii de tranșare |
|----------|-------------|---------------------------|
|----------|-------------|---------------------------|

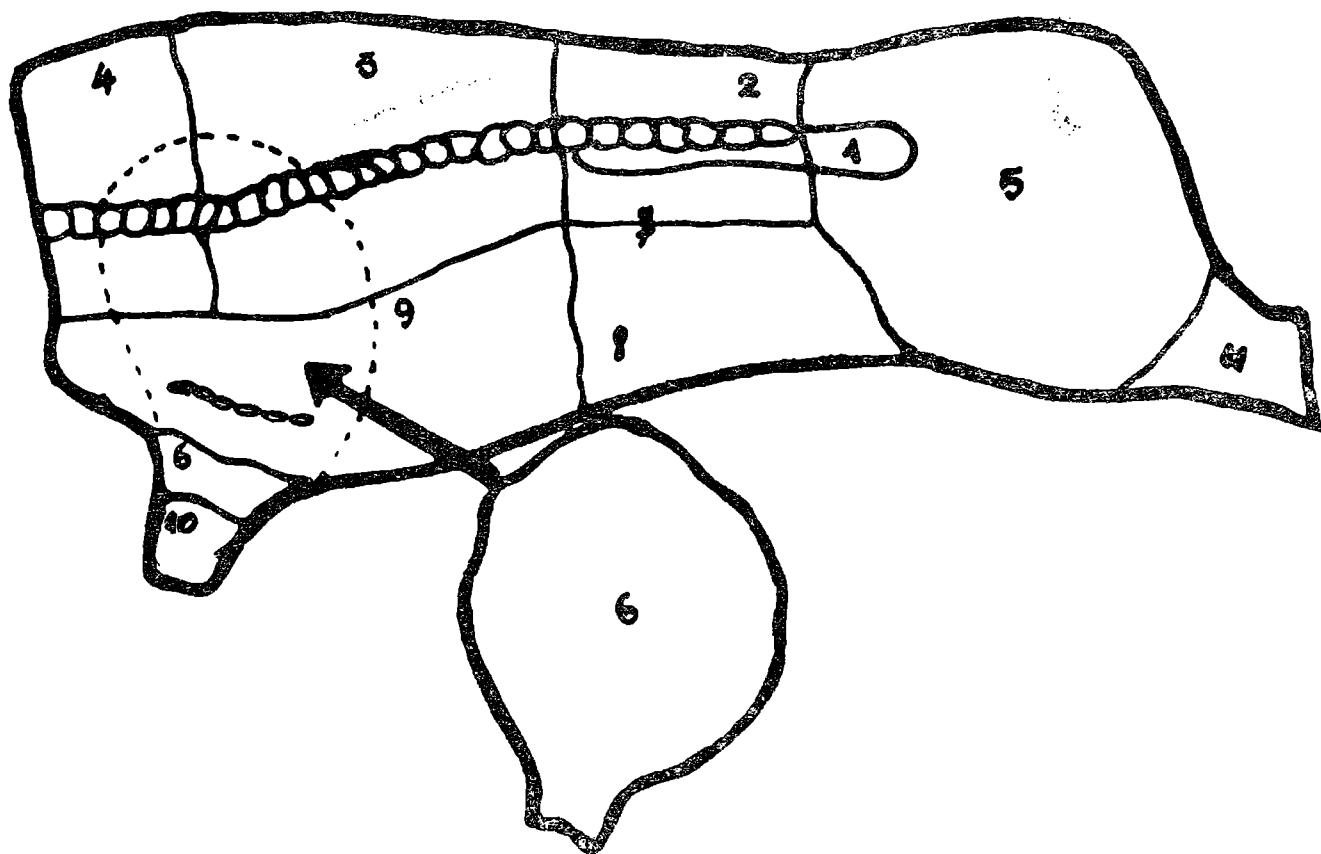
### B. CARNE DE PORC

|                                                                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. Mușchiuleț și cotlet fără os (file), fasonate                                                                                                                         | 4,4  |
| 2. Antricot parțial dezosat (garf) și ceafă fără os, fasonate                                                                                                            | 13,4 |
| 3. Carne calitate superioară, fără os (pulpă și spată)                                                                                                                   | 26,0 |
| 4. Carne calitate I, (margine de fleică, fleică, mijloc de piept, carne rezultată din fasonarea pieselor provenite din toate părțile anatomice, fără bucăți de grăsime). | 22,6 |
| 5. Grăsime bucăți, rezultată din fasonarea părților anatomice.                                                                                                           | 7,0  |
| 6. Piept cu os și rasol cu os, fără cheie.                                                                                                                               | 13,3 |
| 7. Oase fără măduvă și sită (DCA)                                                                                                                                        | 12,0 |
| 8. Flax și scăzămînt                                                                                                                                                     | 1,3  |

**TOTAL      100,0**



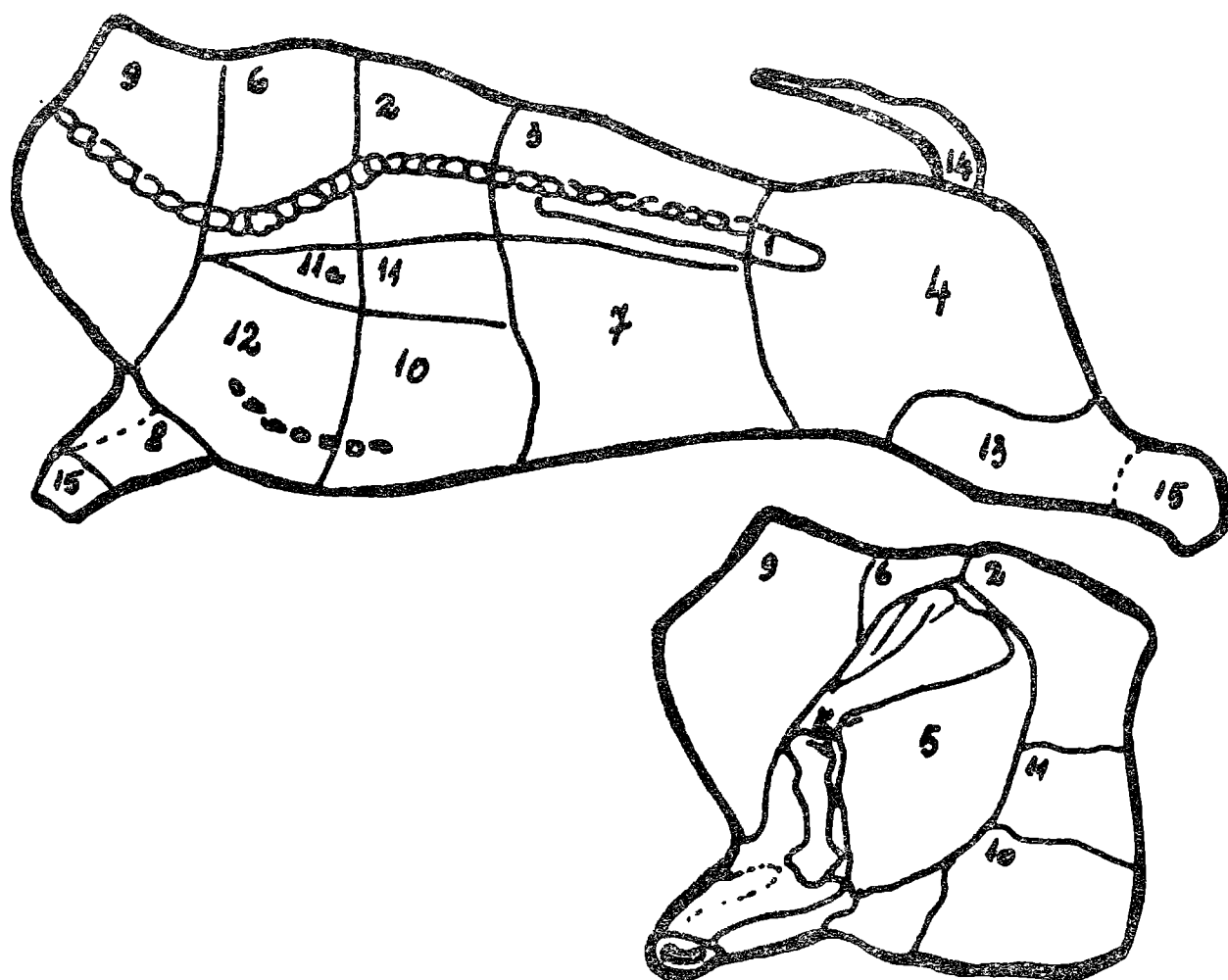
# CARNE DE PORC



1. mușchi, 2. cotlet fără os (file), 3. antricot parțial desosat (garf), 4. ceafă, 5. pulpă, 6. spată, 7. margine de fleică, 8. fleică, 9. piept cu os, 10. rasol din față cu os fără cheie, 11. rasol din spate cu os fără cheie.

| Nr. crt. | PĂRȚI ANATOMICE                                                                                       | Indici medii % |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1        | Mușchiuleț și cotlet fără os (file) fasonat                                                           | 4,4            |
| 2        | Antricot parțial dezosat (garf) și ceafă fără os, fasonate                                            | 13,4           |
| 3        | Carne calitate superioară pulpă — spată                                                               | 26,0           |
| 4        | Carne calitate I (margine de fleică, fleică, mijloc de piept, carne din fasonări fără grăsime bucăți) | 22,6           |
| 5        | Grăsime bucăți                                                                                        | 7,0            |
| 6        | Piept cu os și rasol cu os fără cheie                                                                 | 13,3           |
| 7        | Oase fără măduvă și sită (D.C.A.)                                                                     | 12,0           |
| 8        | Flax și scăzământ                                                                                     | 1,3            |
|          |                                                                                                       | 100,0          |

# CARNE DE MÎNZAT ȘI VITĂ ADULTĂ



1. mușchi, 2. antricot, 3. vrăbioare, 4. pulpă, 5. spată, 6. greabăn, 7. fleică, 8. rasol față, 9. gît cu junchetură și salbă, 10. piept, 11. blet cu față, 11. a. blet fără față, 12. cap de piept cu mugure, 13. rasol spată cu os, 14. coadă, 15. cheie.

| Nr. crt. | PĂRȚI ANATOMICE                                                                                | Indici medii % |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1        | Mușchi fasonat                                                                                 | 1,5            |
| 2        | Antricot și vrăbioară, fără os, fasonate                                                       | 5,0            |
| 3        | Carne calitate superioară                                                                      | 26,5           |
|          | pulpă — spată                                                                                  |                |
| 4        | Carne calitatea I (greabăn, fleică, rasol față C. I, salba, piept cu blet, carne din fasonări) | 40,0           |
| 5        | Cap de piept cu os, rasol, spate cu os fără cheie, coadă                                       | 7,0            |
| 6        | Oase cu măduvă                                                                                 | 6,3            |
| 7        | Oase fără măduvă (D.C.A.)                                                                      | 11,3           |
| 8        | Seu crud                                                                                       | 1,0            |
| 9        | Flax și scăzămînt                                                                              | 1,4            |
|          |                                                                                                | 100,0          |



# INDEX ALFABETIC

## A

|                                                    | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |
|----------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Aluat pizza                                        | 1168            | 545             |
| Andive breze                                       | 468             | 216             |
| Andive cu sos de smântină                          | 367             | 173             |
| Andive sote cu ciuperci                            | 368             | 173             |
| Anghemacht din carne de miel                       | 925             | 441             |
| Anghemacht din carne de pui                        | 611             | 287             |
| Antricot de porc la grătar                         | 964             | 462             |
| Antricot de vită „brașovean“                       | 780             | 369             |
| Antricot de vită „clușean“                         | 782             | 370             |
| Antricot de vită cu ceapă                          | 783             | 371             |
| Antricot de vită cu ciuperci<br>și smântină        | 784             | 371             |
| Antricot de vită cu smântină                       | 785             | 372             |
| Antricot de vită cu sos de vin                     | 786             | 372             |
| Antricot de vită la grătar                         | 977             | 466             |
| Antricot de vită la tăgăre                         | 787             | 373             |
| Antricot de vită „mureșan“                         | 788             | 373             |
| Antricot de vită pane                              | 887             | 423             |
| Antricot de vită „Praga“                           | 781             | 370             |
| Antricot de vită „țimișorean“                      | 789             | 374             |
| Antricot de vită „tirolez“                         | 791             | 375             |
| Antricot de vită umplut                            | 790             | 374             |
| Ardei gras umplut cu pastă<br>de brânză și măsline | 77              | 45              |
| Ardei umpluți                                      | 593             | 277             |
| Ardei umpluți cu carne de porc<br>și vită          | 1108            | 523             |
| Ardei umpluți cu carne de vită                     | 1109            | 523             |
| Ardei umpluți cu orez                              | 369             | 174             |
| Ardei umpluți cu orez<br>(semipreparat)            | 1110            | 524             |
| Ardei umpluți cu salată de vinete<br>și roșii      | 83              | 47              |
| Ardei umpluți cu stavrid                           | 1192            | 557             |
| Aspic cu gelatină                                  | 2               | 17              |
| Aspic cu gelatină (semipreparat)                   | 1111            | 524             |
| Aspic din stavrid                                  | 1213            | 569             |
| Aspic fără gelatină                                | 3               | 18              |

## B

|                                    |      |     |
|------------------------------------|------|-----|
| Baiț                               | 51   | 35  |
| Bame cu carne de vită              | 792  | 375 |
| Bame cu carne de vițel             | 888  | 423 |
| Bastonase din cartofi              | 166  | 81  |
| Berbec cu varză                    | 945  | 451 |
| Biftec cu ceapă prăjită (berlinez) | 594  | 278 |
| Biftec cu ouă                      | 793  | 376 |
| Blanchete de pui cu orez           | 612  | 287 |
| Blanchet de vită                   | 794  | 376 |
| Blanchet din carne de miel         | 926  | 442 |
| Boeuf breze cu ciuperci            | 795  | 377 |
| Borș                               | 52   | 35  |
| Borș cu carne de miel              | 357  | 167 |
| Borș cu perișoare din stavrid      | 1188 | 555 |

|                                            | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |
|--------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Borș cu sfeclă și carne de vită            | 365             | 171             |
| Borș din cap de miel                       | 358             | 166             |
| Borș din stavrid                           | 1189            | 555             |
| Borș moldovenesc                           | 359             | 168             |
| Borș moldovenesc cu fasole boabe           | 356             | 167             |
| Borș pescăresc                             | 360             | 159             |
| Borș polonez                               | 361             | 169             |
| Borș rusesc                                | 362             | 170             |
| Borș rusesc cu rinichi                     | 363             | 170             |
| Borș rusesc cu spanac                      | 364             | 171             |
| Borș ucrainean                             | 366             | 172             |
| Brinză de vaci cu ouă și ceapă             | 78              | 45              |
| Budincă „Cina“                             | 1049            | 497             |
| Budincă cu brinză de vaci                  | 1050            | 497             |
| Budincă cu fructe confiate                 | 1051            | 498             |
| Budincă cu șuncă                           | 237             | 109             |
| Budincă de cartofi cu carne de vită        | 571             | 265             |
| Budincă de clătite cu sos de vin           | 1052            | 498             |
| Budincă din carne cu sos<br>din legume     | 572             | 265             |
| Budincă din cașcaval                       | 182             | 89              |
| Budincă din ciuperci                       | 167             | 81              |
| Budincă din ciuperci cu sos                | 469             | 217             |
| Budincă din conopidă                       | 370             | 174             |
| Budincă din creier cu smântină             | 796             | 377             |
| Budincă din ficat de pui                   | 613             | 288             |
| Budincă din griș cu sirop                  | 1053            | 499             |
| Budincă din griș cu sos de vin             | 1054            | 499             |
| Budincă din legume                         | 371             | 175             |
| Budincă din legume cu sos<br>de smântină   | 372             | 175             |
| Budincă din macaroane cu brinză<br>de vaci | 1055            | 500             |
| Budincă din macaroane cu sos tomat         | 541             | 249             |
| Budincă din macaroane cu șuncă             | 542             | 250             |
| Budincă din macaroane și sirop             | 1056            | 500             |
| Budincă din morcovi                        | 373             | 176             |
| Budincă din orez cu mere                   | 1057            | 501             |
| Budincă din orez cu sos de cacao           | 1058            | 501             |
| Budincă din orez cu sos de vin             | 1059            | 502             |
| Budincă din pline albă cu mere             | 1060            | 502             |
| Budincă din pîine albă cu sos<br>de vin    | 1061            | 503             |
| Budincă din spanac                         | 374             | 176             |
| Budincă din tăitei cu mac                  | 1062            | 503             |
| Budincă din tăitei cu nuci                 | 1063            | 504             |
| Budincă din tăitei cu sos<br>de vanilie    | 1064            | 504             |
| Bulz (cocoș) ciobănesc cu brinză           | 191             | 92              |
| Burduf cu singe                            | 1222            | 575             |
| Bușeurul cu macaroane și ciuperci          | 192             | 92              |

## C

|                             |      |     |
|-----------------------------|------|-----|
| Caltaboș cu orez            | 1228 | 578 |
| Caltaboș cu orez și stafide | 1227 | 577 |
| Cap de miel la tavă         | 927  | 442 |

|                                       | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagina |                                      | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagina |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Cap de porc fiert                     | 664             | 313             | Ciolan de porc cu sos picant         | 673             | 317             |
| Cap de porc fiert cu boia și usturoi  | 1223            | 575             | Ciolan de porc cu usturoi            | 674             | 318             |
| Caras prăjit                          | 478             | 223             | Ciolan de vițel (osobuco milanez)    | 890             | 424             |
| Carne de miel cu tarhon               | 928             | 443             | Ciolan de vițel cu sos papricat      | 891             | 425             |
| Carne de miel la frigare              | 958             | 460             | Ciolan de vițel rasol cu hrean       | 892             | 425             |
| Carne de porc cu sos de smântină      | 665             | 313             | Ciorbă ardelenască cu carne          |                 |                 |
| Carne de vită cu sos picant           | 797             | 378             | de miel                              | 334             | 156             |
| Carne tocată de porc în foietaj       |                 |                 | Ciorbă ardelenască cu carne          |                 |                 |
| (Culibiaca)                           | 573             | 266             | de minzat                            | 336             | 157             |
| Cartofi cu ceapă                      | 988             | 470             | Ciorbă ardelenască cu carne          |                 |                 |
| Cartofi cu ciolan de porc             | 666             | 314             | de porc                              | 345             | 161             |
| Cartofi cu ciuperci                   | 375             | 177             | Ciorbă ardelenască cu lobodă         | 320             | 149             |
| Cartofi cu cotlet de porc             |                 |                 | Ciorbă bănațeană cu carne            |                 |                 |
| (dobrogean)                           | 667             | 314             | de iepure                            | 333             | 155             |
| Cartofi cu cotlet de porc la cuptor   | 668             | 315             | Ciorbă bulgărească                   | 313             | 145             |
| Cartofi cu friptură de porc           | 669             | 315             | Ciorbă cu carne de berbec și legume  | 331             | 154             |
| Cartofi cu măsline                    | 376             | 177             | Ciorbă cu carne de miel (à la grec)  | 335             | 156             |
| Cartofi cu mușchi de vită papricat    | 798             | 378             | Ciorbă cu carne de minzat            |                 |                 |
| Cartofi cu smântină                   | 377             | 178             | (à al grec)                          | 337             | 157             |
| Cartofi cu smântină (ardelenești)     | 378             | 178             | Ciorbă cu carne de porc (à la grec)  | 346             | 162             |
| Cartofi cu șuncă gratinați (farsmac)  | 379             | 178             | Ciorbă cu carne de pui               | 339             | 158             |
| Cartofi cu unt și smântină            | 380             | 179             | Ciorbă cu carne de pui (à la grec)   | 340             | 159             |
| Cartofi fierți cu unt                 | 381             | 179             | Ciorbă cu carne de pui și roșii      | 341             | 159             |
| Cartofi franțuzești cu pulpă          |                 |                 | Ciorbă cu carne de vită (à la grec)  | 348             | 163             |
| de porc                               | 670             | 316             | Ciorbă cu carne de vită și legume    | 349             | 163             |
| Cartofi gratinați                     | 382             | 179             | Ciorbă cu carne de vită și varză     | 350             | 164             |
| Cartofi gratinați cu brinză de vaci   | 383             | 180             | Ciorbă cu cartofi                    | 314             | 146             |
| Cartofi înăbușiți cu cotlet de porc   | 671             | 316             | Ciorbă cu dovlecei                   | 321             | 149             |
| Cartofi natur                         | 989             | 470             | Ciorbă cu dovlecei (à la grec)       | 322             | 150             |
| Cartofi parizieni                     | 384             | 180             | Ciorbă cu dovlecei umpluți           | 323             | 150             |
| Cartofi prăjiți                       | 990             | 470             | Ciorbă cu fasole boabe               | 315             | 146             |
| Cartofi sote                          | 991             | 471             | Ciorbă cu fasole boabe și costiță    | 316             | 147             |
| Cartofi surprize                      | 385             | 181             | Ciorbă cu fasole verde               | 324             | 151             |
| Cartofi timpurii cu sos de smântină   | 386             | 181             | Ciorbă cu lobodă                     | 317             | 147             |
| Cartofi umpluți                       | 387             | 181             | Ciorbă cu perișoare                  | 351             | 164             |
| Cartofi umpluți cu brinză             | 388             | 182             | Ciorbă cu perișoare (à la grec)      | 352             | 165             |
| Cartofi umpluți cu carne de pui       | 557             | 257             | Ciorbă cu perișoare speciale         | 353             | 165             |
| Cartofi umpluți cu legume             | 168             | 82              | Ciorbă cu perișoare din stavrid      | 1190            | 556             |
| Cartofi umpluți cu orez               | 389             | 182             | Ciorbă cu praz                       | 325             | 151             |
| Cartofi umpluți cu stavrid            | 1193            | 558             | Ciorbă cu salată verde               | 318             | 148             |
| Castraveți cu carne de porc           | 672             | 317             | Ciorbă cu tarhon                     | 326             | 152             |
| Castraveți cu carne de vită           | 799             | 379             | Ciorbă cu urzici                     | 319             | 148             |
| Castraveți umpluți                    | 595             | 278             | Ciorbă cu varză albă                 | 327             | 152             |
| Castraveți umpluți cu pastă           |                 |                 | Ciorbă de burtă                      | 355             | 166             |
| de brinză                             | 79              | 46              | Ciorbă de crap                       | 332             | 155             |
| Cașcaval la capac                     | 183             | 89              | Ciorbă din măruntaie de pui          |                 |                 |
| Cașcaval pane                         | 184             | 89              | (à la grec)                          | 342             | 160             |
| Cașcaval pane (semipreparat)          | 1112            | 525             | Ciorbă de potroace                   | 343             | 160             |
| Cașcaval suflă                        | 185             | 90              | Ciorbă de stavrid                    | 1191            | 557             |
| Chiftele de cartofi cu carne          | 563             | 261             | Ciorbă din legume proaspete          | 328             | 153             |
| Chiftele din carne de porc            | 564             | 261             | Ciorbă țărănească cu carne           |                 |                 |
| Chiftele din carne de vită            | 575             | 267             | de minzat                            | 338             | 158             |
| Chiftele din cartofi                  | 169             | 82              | Ciorbă țărănească cu carne de porc   | 347             | 162             |
| Chiftele din cartofi cu carne de porc | 1114            | 525             | Ciorbă țărănească cu carne de pui    | 344             | 161             |
| și vită                               | 1115            | 526             | Ciorbă țărănească cu carne de vită   | 354             | 166             |
| Chiftele din cartofi cu sos de lămie  | 390             | 183             | Ciorbă țărănească din legume         | 329             | 153             |
| Chiftele din stavrid                  | 1116            | 526             | Ciorbă ucraineană din legume         | 330             | 154             |
| Chiftele din varză cu smântină        | 170             | 83              | Ciulama cu ciuperci                  | 394             | 185             |
| Chiftele marinate din stavrid         | 1194            | 559             | Ciulama de pui cu mămăliguță         | 614             | 288             |
| Chefteluțe cu ciuperci                | 596             | 279             | Ciulama de rinichi cu mămăliguță     | 675             | 318             |
| Chifteluțe cu ciuperci și sos         |                 |                 | Ciuperci cu carne de miel            | 929             | 443             |
| de smântină                           | 597             | 279             | Ciuperci cu carne de porc            | 676             | 319             |
| Chifteluțe cu mărar                   | 598             | 280             | Ciuperci cu carne de vită            | 800             | 379             |
| Chifteluțe cu sos de mărar            | 189             | 424             | Ciuperci cu smântină                 | 395             | 185             |
| Chifteluțe cu sos de smântină         | 601             | 281             | Ciuperci cu sos de lămie (à la grec) | 84              | 47              |
| Chifteluțe cu sos de vin              | 603             | 282             | Ciuperci la grătar                   | 992             | 471             |
| Chifteluțe cu tarhon                  | 599             | 280             | Ciuperci umplute                     | 85              | 48              |
| Chifteluțe cu tarhon și sos           |                 |                 | Ciuperci umplute cu carne de porc    | 565             | 262             |
| de smântină                           | 600             | 281             | Cirnați afumați de căprioară         | 1234            | 580             |
| Chifteluțe cu sos tomat               | 602             | 282             | Cirnați afumați de cerb              | 1235            | 580             |
| Chifteluțe din cartofi                | 1113            | 525             | Cirnați bulgărești                   | 1225            | 576             |
| Chifteluțe din cartofi cu mazăre sote | 391             | 183             | Cirnați de mistreț                   | 1236            | 581             |
| Chifteluțe din cartofi cu pireu       |                 |                 | Cirnați din stavrid                  | 1178            | 550             |
| de spanac                             | 392             | 184             | Cirnați din stavrid (semipreparat)   | 1215            | 570             |
| Chifteluțe din legume cu pireu        |                 |                 | Cirnați oltenesti                    | 1226            | 577             |
| din spanac                            | 393             | 184             | Cirnați proaspeți de porc            | 1224            | 576             |
| Chifteluțe din stavrid                | 1177            | 594             | Cirnați proaspeți de porc la tigaie  | 965             | 462             |
| Chifteluțe marinate                   | 576             | 267             | Clătite cu brinză de vaci            | 1065            | 505             |
| Chifteluțe speciale                   | 239             | 110             | Clătite cu carne                     | 574             | 266             |
| Chifteluțe semivegetariene            | 240             | 110             | Clătite cu ciuperci                  | 193             | 93              |
| Chiș-lorean (Quiche-lorraine)         | 239             | 109             | Clătite cu dulceață                  | 1063            | 505             |
|                                       |                 |                 | Clătite cu gem                       | 1067            | 506             |

|                                                   | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |                                                   | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |
|---------------------------------------------------|-----------------|-----------------|---------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Clătite cu pastă din stavrid                      | 1179            | 550             | Cremă din carne de pui                            | 312             | 145             |
| Clătite umplute cu carne de pui                   | 558             | 258             | Cremă din cartofi                                 | 298             | 138             |
| Cocteil cu brinză de vaci<br>și portocale         | 1068            | 506             | Cremă din ciuperci cu carne<br>de găină           | 311             | 144             |
| Colțunași cu brinză de vaci                       | 1069            | 507             | Cremă din conopidă                                | 299             | 138             |
| Colțunași din cartofi cu carne<br>de porc         | 566             | 262             | Cremă din dovlecei                                | 300             | 139             |
| Colțunași cu carne de pui                         | 615             | 289             | Cremă din fasole boabe                            | 301             | 139             |
| Compot de caise sau piersici                      | 1070            | 507             | Cremă din gulii                                   | 302             | 140             |
| Compot de cireșe                                  | 1071            | 507             | Cremă din legume                                  | 303             | 140             |
| Compot de gutui                                   | 1072            | 508             | Cremă din mazăre                                  | 305             | 141             |
| Compot de inere sau pere                          | 1073            | 508             | Cremă din morcovi                                 | 306             | 142             |
| Compot de vișine                                  | 1074            | 508             | Cremă din orez                                    | 307             | 142             |
| Conopidă cu carne de porc                         | 677             | 319             | Cremă din salată verde                            | 308             | 143             |
| Conopidă cu carne de vită                         | 801             | 340             | Cremă din spanac                                  | 309             | 143             |
| Conopidă cu smîntînă                              | 396             | 185             | Cremă din țelină                                  | 310             | 144             |
| Conopidă cu sos renulad                           | 397             | 186             | Crochete din carne de porc                        | 696             | 328             |
| Conopidă cu sos de smîntînă                       | 398             | 186             | Crochete din carne de porc și pireu<br>de cartofi | 697             | 329             |
| Conopidă cu unt și cașcaval                       | 399             | 186             | Crochete din carne de pui<br>cu mazăre            | 616             | 289             |
| Conopidă gratinată                                | 400             | 187             | Crochete din cartofi<br>și mazăre                 | 171             | 83              |
| Conopidă gratinată cu ciuperci                    | 401             | 187             | Crochete din cașcaval                             | 186             | 90              |
| Conopidă pane                                     | 402             | 188             | Crochete din creier cu sos tartar                 | 242             | 111             |
| Conopidă poloneză                                 | 403             | 188             | Crochete din ciuperci cu sos<br>de smîntînă       | 172             | 84              |
| Consome                                           | 297             | 137             | Crochete din griș                                 | 194             | 93              |
| Cotlet de miel pane                               | 930             | 444             | Crochete din griș cu mazăre                       | 195             | 94              |
| Cotlet de mistreț afumat                          | 1237            | 581             | Crochete din ou cu sos tartar                     | 90              | 50              |
| Cotlet de porc ardeleneșc                         | 678             | 320             | Crochete din stavrid                              | 1180            | 551             |
| Cotlet de porc bănățean                           | 679             | 320             | Crochete din șuncă                                | 243             | 112             |
| Cotlet de porc bihorean                           | 680             | 321             | Crochete din șuncă cu sos tartar                  | 114             | 60              |
| Cotlet de porc (grădinăresc)                      | 689             | 325             | Curcan cu măsline                                 | 617             | 290             |
| Cotlet de porc pane                               | 690             | 325             | Curcan la tavă cu sos din ciuperci                | 618             | 290             |
| Cotlet de porc secuiesc                           | 691             | 326             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc sirbesc                            | 692             | 326             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc (vinătoresc)                       | 693             | 327             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc cu cîrnați                         | 681             | 321             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc cu creier și pireu<br>de cartofi   | 682             | 322             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc cu legume                          | 683             | 322             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc cu sos picant                      | 684             | 323             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc cu sos de lămîie<br>(à la grec)    | 694             | 327             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc cu sos de smîntînă                 | 686             | 324             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc cu sos de tarhon                   | 687             | 324             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc cu șuncă și pireu<br>de cartofi    | 685             | 323             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc cu usturoi                         | 688             | 324             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc la grătar                          | 966             | 462             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet de porc la tavă                            | 967             | 463             |                                                   |                 |                 |
| Cotlet din carne de porc mistreț<br>cu sos de vin | 1033            | 487             |                                                   |                 |                 |
| Crap cu măsline                                   | 479             | 223             |                                                   |                 |                 |
| Crap cu orez                                      | 480             | 224             |                                                   |                 |                 |
| Crap cu sos de vin roșu                           | 481             | 224             |                                                   |                 |                 |
| Crap cu sos Madera (matelot)                      | 482             | 225             |                                                   |                 |                 |
| Crap cu verdeturi                                 | 483             | 225             |                                                   |                 |                 |
| Crap marinăresc                                   | 484             | 226             |                                                   |                 |                 |
| Crap pane                                         | 485             | 226             |                                                   |                 |                 |
| Crap pescăresc                                    | 486             | 227             |                                                   |                 |                 |
| Crap pe varză                                     | 487             | 227             |                                                   |                 |                 |
| Crap pentru prăjit                                | 1117            | 527             |                                                   |                 |                 |
| Crap portughez                                    | 488             | 228             |                                                   |                 |                 |
| Crap prăjit                                       | 489             | 228             |                                                   |                 |                 |
| Crap provincial                                   | 490             | 229             |                                                   |                 |                 |
| Crap rasol                                        | 491             | 229             |                                                   |                 |                 |
| Crap sirbesc                                      | 492             | 230             |                                                   |                 |                 |
| Crap spaniol                                      | 493             | 230             |                                                   |                 |                 |
| Crap umplut cu orez                               | 494             | 230             |                                                   |                 |                 |
| Crap unguresc                                     | 495             | 231             |                                                   |                 |                 |
| Creier de vită cu salată à la rus<br>în aspic     | 105             | 56              |                                                   |                 |                 |
| Creier de vită cu sos de lămîie<br>(à la grec)    | 106             | 57              |                                                   |                 |                 |
| Creier de vită în aspic                           | 107             | 57              |                                                   |                 |                 |
| Creier de vită la grătar                          | 978             | 466             |                                                   |                 |                 |
| Creier de vită pane                               | 241             | 111             |                                                   |                 |                 |
| Creier și rinichi sote                            | 695             | 328             |                                                   |                 |                 |
| Cremă cu macaroane                                | 304             | 141             |                                                   |                 |                 |
| Cremă cu sos de cacao                             | 1075            | 509             |                                                   |                 |                 |
| Cremă de zahăr caramel                            | 1076            | 509             |                                                   |                 |                 |
| Cremă de zahăr caramel cu lămîie                  | 1077            | 510             |                                                   |                 |                 |
| Cremă de zahăr caramel<br>cu portocale            | 1078            | 510             |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |
|                                                   |                 |                 |                                                   |                 |                 |

|                                                            | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagina |                                                | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagina |
|------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Fasole verde cu smântină<br>(ardelenească)                 | 411             | 191             | Friptură vinătoarească din carne<br>de vită    | 808             | 383             |
| Fasole verde cu unt și smântină                            | 412             | 192             | Fudulii de berbec la grătar                    | 962             | 461             |
| Fasole verde sote                                          | 993             | 471             |                                                |                 |                 |
| Fazan la tavă                                              | 1035            | 488             | <b>G</b>                                       |                 |                 |
| Ficat de porc cu ceapă                                     | 705             | 332             | Garnitură asortată                             | 994             | 472             |
| Ficat de porc cu sos de smântină                           | 706             | 333             | Găină rasol cu legume și hrean                 | 625             | 293             |
| Ficat de porc cu sos de smântină<br>și macaroane           | 707             | 333             | Găluște cu antricot de vită<br>și mazăre       | 809             | 384             |
| Ficat de porc împănăt cu slănină                           | 708             | 333             | Găluște cu antricot de vită și sos<br>papricat | 810             | 384             |
| Ficat de porc la grătar                                    | 968             | 463             | Găluște cu prune                               | 1122            | 528             |
| Ficat de porc Meuniere                                     | 709             | 334             | Găluște cu rinichi de porc                     | 719             | 338             |
| Ficat de porc pane                                         | 710             | 334             | Găluște din brinză de vaci                     | 187             | 91              |
| Ficat de porc prăjit cu ceapă<br>(lionez)                  | 245             | 112             | Găluște din brinză de vaci<br>și smântină      | 188             | 91              |
| Ficat de porc tirolez                                      | 711             | 334             | Găluște din cartofi pentru papricaș            | 57              | 37              |
| Ficat papricat de porc                                     | 712             | 335             | Găluște din făină pentru papricaș              | 58              | 37              |
| Ficat papricat de porc<br>cu smântină și găluște           | 713             | 335             | Găluște din ficat                              | 59              | 38              |
| File de hek prăjit                                         | 496             | 231             | Găluște din griș                               | 60              | 38              |
| File de morun sau nisetru siberian                         | 497             | 231             | Găluște din griș cu pireu de spanac            | 414             | 192             |
| File de stavrid gratinat                                   | 1195            | 559             | Găluște ungurești                              | 196             | 94              |
| File de șalău cu ciuperci                                  | 498             | 232             | Ghiveci bulgăresc                              | 720             | 339             |
| File de șalău cu salată à la rus<br>în aspic               | 499             | 232             | Ghiveci cu carne de vită                       | 811             | 385             |
| File de șalău cu sos Madera<br>(hotelier)                  | 500             | 233             | Ghiveci cu crap                                | 511             | 237             |
| File de șalău cu sos Meuniere                              | 501             | 233             | Ghiveci cu legume (gospodina)                  | 1123            | 529             |
| File de șalău franțuzesc (Orly)                            | 502             | 233             | Ghiveci cu stavrid                             | 1196            | 560             |
| File de șalău gratinat                                     | 503             | 234             | Ghiveci din legume                             | 415             | 193             |
| File de șalău pane                                         | 504             | 234             | Ghiveci din legume (de toamnă)                 | 416             | 193             |
| File de șalău portughez                                    | 505             | 235             | Ghiveci din legume proaspete                   |                 |                 |
| File de șalău prăjit                                       | 506             | 235             | Ghiveci din legume proaspete<br>(de vară)      | 417             | 194             |
| File de șalău provincial                                   | 507             | 236             | Găluște cu carne de vită (cap de piept)        | 812             | 385             |
| File de șalău rasol                                        | 508             | 236             | Ghiveci din măruntaie de miel                  | 933             | 445             |
| File de știucă prăjit                                      | 509             | 237             | Ghiveci național                               | 813             | 386             |
| File de știucă rasol                                       | 510             | 237             | Gnoki florentin                                | 543             | 250             |
| Foi de clătite                                             | 1120            | 528             | Gnoki gratinați                                | 544             | 251             |
| Foi de clătite din cartofi                                 | 55              | 36              | Gogonele murate umplute cu carne<br>de porc    | 567             | 263             |
| Foi de clătite din cartofi (gospodina)                     | 1121            | 528             | Gogoșari cu orez și ochiuri                    | 470             | 217             |
| Foietaj crud                                               | 56              | 36              | Gogoșari umpluți cu salată<br>de crudități     | 86              | 40              |
| Fricando de vițel à la Ștefania                            | 898             | 428             | Gogoși din cartofi                             | 197             | 94              |
| Frigănele cu mazăre                                        | 413             | 192             | Gogoși din stavrid                             | 1181            | 551             |
| Frigărui asortate                                          | 979             | 467             | Gogoși pripite cu cașcaval                     | 198             | 95              |
| Frigărui asortate cu organe                                | 980             | 467             | Griș cu lapte                                  | 1079            | 511             |
| Frigărui din carne de porc                                 | 969             | 463             | Griș cu frișcă și fructe confiate              | 1080            | 511             |
| Frigărui din carne de porc<br>și berbec                    | 970             | 464             | Griș garnitură                                 | 995             | 472             |
| Frigărui dobrogene din carne<br>de berbec                  | 963             | 468             | Gulaș berlinez                                 | 721             | 339             |
| Friptură breze din carne de pui<br>cu ciuperci             | 619             | 291             | Gulaș cu carne de pui                          | 626             | 294             |
| Friptură de miel la tavă                                   | 960             | 460             | Gulaș mureșan                                  | 814             | 387             |
| Friptură de porc cehoslovacă                               | 714             | 366             | Gulaș secuiesc                                 | 722             | 340             |
| Friptură de porc cu ciuperci                               | 715             | 336             | Gulaș unguresc                                 | 815             | 387             |
| Friptură de porc cu ghiveci<br>bulgăresc                   | 716             | 337             | Gulaș vegetarian (bulgăresc)                   | 418             | 194             |
| Friptură de vițel la tavă                                  | 983             | 468             | Gulaș vienez                                   | 816             | 388             |
| Friptură din carne de curcan<br>la tavă cu varză călită    | 620             | 298             | Gutui cu carne de porc                         | 723             | 340             |
| Friptură din carne de porc cu roșii                        | 717             | 337             | Gutui cu carne de vită                         | 817             | 388             |
| Friptură din carne de porc<br>marinărească                 | 718             | 338             | <b>H</b>                                       |                 |                 |
| Friptură din carne de pui la tavă                          | 956             | 459             | Hek prăjit                                     | 512             | 238             |
| Friptură din carne de pui la tavă<br>cu legume             | 623             | 293             | <b>I</b>                                       |                 |                 |
| Friptură din carne de pui la tavă<br>cu mujdei și mămăligă | 624             | 293             | Iahnice de cartofi                             | 419             | 195             |
| Friptură din carne de pui cu sos<br>de legume              | 621             | 292             | Iahnice de fasole boabe (gospodina)            | 420             | 195             |
| Friptură din carne de pui<br>cu sos tomato                 | 622             | 292             | Iahnice din ciuperci                           | 1124            | 529             |
| Friptură din carne de vită cu ficat<br>(ca la Strassbourg) | 805             | 382             | Iahnice din ciuperci                           | 175             | 85              |
| Friptură din carne de vită cu sos<br>de vin                | 806             | 382             | Icre de crap sau știucă                        | 99              | 53              |
| Friptură din carne de vită<br>împănată cu slănină          | 981             | 467             | Icre din brinză cu roșii                       | 80              | 46              |
| Friptură din carne de vită la tavă                         | 982             | 468             | Icre tarama                                    | 100             | 54              |
| Friptură înăbușită de miel                                 | 959             | 460             | Iepure cu ciuperci                             | 1037            | 489             |
| Friptură picantă din carne de vită                         | 807             | 383             | Iepure cu măsline                              | 1038            | 490             |
| Friptură tocată (berlineză)                                | 604             | 283             | Iepure cu sos de lămie (à la grec)             | 1036            | 489             |
|                                                            |                 |                 | Inimă de porc la grătar                        | 971             | 464             |
|                                                            |                 |                 | Inimă de porc prăjită                          | 246             | 113             |
|                                                            |                 |                 | Iofca cu brinză de vaci                        | 545             | 251             |
|                                                            |                 |                 | <b>J</b>                                       |                 |                 |
|                                                            |                 |                 | Jigo (pulpă) de berbec<br>cu fasole boabe      | 947             | 452             |
|                                                            |                 |                 | Jumări cu costiță afumată                      | 206             | 98              |

|                                                | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |                                                    | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |
|------------------------------------------------|-----------------|-----------------|----------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Jumări cu roșii                                | 207             | 98              | Medalion de vițel                                  | 899             | 429             |
| Jumări cu roșii portugheze                     | 208             | 99              | Medalion din carne de căprioară<br>cu ciuperci     | 1039            | 490             |
| <b>K</b>                                       |                 |                 | Medalion din stavrid                               | 1182            | 552             |
| Kievskaa de pui                                | 627             | 294             | Mere coapte                                        | 1084            | 553             |
| <b>L</b>                                       |                 |                 | Mere în foietaj                                    | 1085            | 553             |
| Langoși                                        | 1081            | 511             | Mere sufle                                         | 1086            | 554             |
| Lapte de pasăre                                | 1082            | 512             | Mețvurșt                                           | 1229            | 579             |
| Legume asortate                                | 996             | 472             | Miel cu sos de smântină (fricase)                  | 935             | 446             |
| Legume asortate gratinate                      | 421             | 196             | Minciunele                                         | 1083            | 512             |
| Legume cu antricot de vită                     |                 |                 | Mititei (cu carne de vită)                         | 1230            | 578             |
| „Cazino“                                       | 818             | 389             | Mititei (cu carne de vită și oaie)                 | 1231            | 579             |
| Legume cu antricot de vită<br>și smântină      | 819             | 389             | Mititei (cu prapor)                                | 1232            | 579             |
| Legume cu carne de berbec                      | 948             | 453             | Mincare de salată verde                            | 425             | 198             |
| Legume cu carne de pui                         | 628             | 295             | Mincare din morcovi                                | 424             | 197             |
| Legume cu carne de vită                        | 820             | 390             | Morcovi cu carne de vită                           | 838             | 399             |
| Legume cu ciolan de porc                       | 724             | 341             | Morcovi sote                                       | 426             | 198             |
| Legume cu cotlet de porc<br>(Jardinier)        | 725             | 341             | Morcovi sote (garnitură)                           | 1003            | 475             |
| Legume cu cotlet de porc<br>și ciuperci        | 726             | 342             | Mule de șuncă în aspic                             | 115             | 61              |
| Legume cu vrăbiloare de vițel<br>(Club)        | 821             | 390             | Musaca de cartofi cu stavrid                       | 1197            | 560             |
| Limbă breze cu ciuperci                        | 824             | 392             | Musaca din cartofi                                 | 579             | 269             |
| Limbă breze cu macaroane                       | 825             | 392             | Musaca din cartofi cu iaurt                        | 580             | 269             |
| Limbă breze cu pireu de spanac                 | 826             | 393             | Musaca din dovlecei                                | 581             | 270             |
| Limbă cu mărar                                 | 822             | 391             | Musaca din legume cu sos tomat                     | 423             | 197             |
| Limbă cu măsline                               | 827             | 393             | Musaca din legume „Grădinar“                       | 471             | 218             |
| Limbă cu pireu de cartofi                      | 823             | 391             | Musaca din macaroane                               | 582             | 271             |
| Limbă cu sos alb                               | 828             | 394             | Musaca din pine albă și brânză                     | 202             | 96              |
| Limbă cu sos Madera                            | 829             | 394             | Musaca din țelină                                  | 585             | 273             |
| Limbă cu sos picant                            | 830             | 395             | Musaca din vinete                                  | 583             | 271             |
| Limbă cu sos de smântină                       | 831             | 395             | Musaca din vinete cu iaurt                         | 584             | 272             |
| Limbă cu sos tomat                             | 836             | 398             | Mușchi de porc cu salată à la rus<br>în aspic      | 102             | 55              |
| Limbă cu tarhon                                | 835             | 397             | Mușchi de porc cu sos de ciuperci                  | 729             | 343             |
| Limbă de vită cu boia                          | 1125            | 530             | Mușchi de porc cu sos rubiniu                      | 730             | 344             |
| Limbă de vită cu sos remulad                   | 108             | 57              | Mușchi de porc împănă                              | 973             | 465             |
| Limbă de vită cu sos remulad<br>și roșii       | 109             | 58              | Mușchi de porc la grătar                           | 972             | 464             |
| Limbă de vită cu sos tartar                    | 110             | 58              | Mușchi de vită cu ciuperci                         | 839             | 399             |
| Limbă de vită în aspic                         | 111             | 59              | Mușchi de vită cu costită                          | 840             | 400             |
| Limbă pane                                     | 832             | 396             | Mușchi de vită cu salată à la rus<br>în aspic      | 112             | 59              |
| Limbă rasol cu cartofi                         | 833             | 396             | Mușchi de vită în aspic                            | 113             | 60              |
| Limbă rasol cu legume                          | 834             | 397             | Mușchi de vită în foietaj                          | 841             | 400             |
| Liptauer                                       | 81              | 46              | Mușchi de vită la grătar                           | 984             | 468             |
| Liptauer timișorean                            | 82              | 47              | Mușchi de vită umplut                              | 842             | 401             |
| <b>M</b>                                       |                 |                 | Morun gratinat cu ciuperci                         | 515             | 239             |
| Macaroane cu brânză                            | 546             | 252             | Morun pane                                         | 516             | 239             |
| Macaroane cu carne de vită                     | 578             | 268             | Morun sau nisetrul cu sos de lămâie<br>(à la grec) | 517             | 240             |
| Macaroane cu ciuperci și sos tomat             | 547             | 252             | Morun sau nisetrul pescăresc                       | 518             | 240             |
| Macaroane cu ficăței de pasăre<br>și sos tomat | 548             | 252             | Morun sau nisetrul prăjit                          | 519             | 240             |
| Macaroane cu piept de pui                      | 629             | 295             | Morun sau nisetrul provincial                      | 520             | 241             |
| Macaroane cu sos tomat                         | 551             | 254             | Morun sau nisetrul rasol                           | 521             | 241             |
| Macaroane cu șuncă și sos tomat                | 552             | 254             | Mușchi țigănesc de căprioară                       | 1238            | 581             |
| Macaroane cu unt                               | 997             | 473             | Mușchi țigănesc de mistreț                         | 1239            | 582             |
| Macaroane gratinate                            | 549             | 253             | <b>O</b>                                           |                 |                 |
| Macaroane milaneze                             | 550             | 253             | Ochiuri cu cașcaval la capac                       | 209             | 99              |
| Maioneză                                       | 6               | 19              | Ochiuri cu ciuperci la capac                       | 210             | 99              |
| Maioneză (semipreparat)                        | 1126            | 530             | Ochiuri cu costită la capac                        | 211             | 100             |
| Marinată cu crap                               | 513             | 238             | Ochiuri cu parizer la capac                        | 212             | 100             |
| Marinată cu stavrid                            | 514             | 238             | Ochiuri cu roșii la capac                          | 213             | 100             |
| Mazăre cu carne de miel                        | 934             | 446             | Ochiuri cu smântină                                | 219             | 102             |
| Mazăre cu carne de porc                        | 727             | 342             | Ochiuri cu șuncă la capac                          | 214             | 101             |
| Mazăre cu carne de vită                        | 837             | 398             | Ochiuri românești                                  | 215             | 101             |
| Mazăre sote                                    | 1002            | 474             | Ochiuri românești cu ceapă                         | 216             | 101             |
| Mazăre verde cu smântină                       | 422             | 196             | Ochiuri românești cu mămligă                       | 217             | 102             |
| Mămăligă cu brânză de vaci și unt              | 200             | 96              | Ochiuri românești în tarte cu pireu<br>de spanac   | 218             | 102             |
| Mămăligă cu brânză și ouă<br>la cuptor         | 199             | 95              | Omletă                                             | 220             | 103             |
| Mămăligă cu unt și brânză                      | 201             | 96              | Omletă cu brânză                                   | 221             | 103             |
| Mămăligă românească                            |                 |                 | Omletă cu ciuperci                                 | 222             | 103             |
| din mălai extra                                | 1001            | 474             | Omletă cu ficăței de pasăre                        | 223             | 104             |
| Mămăliguță prăjită                             | 999             | 473             | Omletă cu legume                                   | 224             | 104             |
| Mămăliguță prăjită din mălai extra             | 999             | 473             | Omletă cu mazăre                                   | 225             | 104             |
| Mămăliguță românească                          | 1000            | 474             | Omletă cu mere                                     | 1087            | 514             |
| Medalion de porc cu sos picant                 | 727             | 342             | Omletă cu mușchi țigănesc                          | 226             | 105             |
|                                                |                 |                 | Omletă cu roșii                                    | 227             | 105             |
|                                                |                 |                 | Omletă cu roșii și ardei gras                      | 228             | 105             |
|                                                |                 |                 | Omletă cu șuncă                                    | 229             | 106             |
|                                                |                 |                 | Omletă cu verdeță                                  | 231             | 106             |
|                                                |                 |                 | Omletă sufle                                       | 1088            | 514             |



|                                                    | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |                                            | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |
|----------------------------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Omletă țărănească                                  | 230             | 106             | Piept de porc (scăricică) la grătar        | 974             | 465             |
| Orez cu ciolan de porc                             | 731             | 344             | Piept de vițel umplut                      | 901             | 430             |
| Orez cu frișcă                                     | 1089            | 515             | Piftie cu carne de pui                     | 1135            | 533             |
| Orez cu lapte                                      | 1090            | 515             | Piftie cu carne de curcan                  | 101             | 54              |
| Orez cu lapte (gospodina)                          | 1127            | 530             | Pilaf                                      | 1004            | 475             |
| Orez cu mere                                       | 1091            | 515             | Pilaf cu carne de curcan                   | 632             | 297             |
| Ostropel cu carne de porc                          | 732             | 345             | Pilaf cu carne de miel                     | 938             | 448             |
| Ostropel cu carne de vită                          | 843             | 401             | Pilaf cu carne de pui                      | 633             | 297             |
| Ostropel din carne de pui                          | 630             | 296             | Pilaf cu carne de vițel                    | 902             | 430             |
| Ouă à la rus                                       | 1128            | 531             | Pilaf cu ciuperci și cașcaval              | 473             | 219             |
| Ouă à la rus în aspic                              | 1129            | 531             | Pilaf cu ciuperci și sos de smântină       | 472             | 218             |
| Ouă „Cazino“                                       | 91              | 50              | Pilaf cu creier de vită                    | 846             | 403             |
| Ouă cu creier                                      | 233             | 107             | Pilaf cu lin (indian)                      | 524             | 242             |
| Ouă cu maioneză                                    | 92              | 51              | Pilaf cu măruntaie din pui                 | 634             | 298             |
| Ouă cu roșii și ceapă verde                        | 93              | 51              | Pilaf cu praz                              | 430             | 199             |
| Ouă cu șuncă în aspic                              | 94              | 51              | Pilaf cu prune uscate                      | 431             | 200             |
| Ouă cu sos tartar                                  | 95              | 52              | Pilaf cu pulpe de curcan                   | 636             | 299             |
| Ouă moi în tarte cu ciuperci                       | 234             | 107             | Pilaf din dovlecei                         | 474             | 219             |
| Ouă moi în tarte gratinate                         | 235             | 108             | Pilaf oriental cu carne de porc            | 737             | 347             |
| Ouă moi în tarte „Zingara“                         | 236             | 108             | Pireu de mere                              | 432             | 200             |
| Ouă fierte moi                                     | 232             | 107             | Pireu din cartofi                          | 1005            | 475             |
| Ouă umplute cu legume                              | 96              | 52              | Pireu din cartofi cu friganele             | 434             | 201             |
| Ouă umplute cu pastă din brânză                    | 97              | 53              | Pireu din spanac cu friganele              | 435             | 201             |
| Ouă umplute cu pateu din ficat                     | 98              | 53              | Pireu din spanac cu ochiuri<br>românești   | 433             | 200             |
| <b>P</b>                                           |                 |                 | Pireu din spanac cu usturoi                | 436             | 201             |
| Pacea din picioare de vițel                        | 900             | 429             | Pireu din țelină cu friganele              | 437             | 202             |
| Pai parmezan                                       | 61              | 38              | Pireu din urzici cu usturoi                | 438             | 202             |
| Papanași                                           | 1092            | 516             | Piroști cu brânză                          | 1094            | 516             |
| Papanași cu brânză de vaci                         | 1130            | 531             | Pizza „Alexandres“                         | 1170            | 546             |
| Papanași fierți                                    | 1093            | 516             | Pizza „Bologneza“                          | 1171            | 546             |
| Popote din carne de porc                           | 738             | 347             | Pizza „Capricioso“                         | 1172            | 546             |
| Papricaș cu carne de pui                           | 638             | 296             | Pizza „Duc stagione“                       | 1173            | 547             |
| Papricaș cu ciuperci                               | 427             | 198             | Pizza „Italiana“                           | 1174            | 547             |
| Papricaș de miel cu cartofi                        | 936             | 447             | Pizza „Napolitana“                         | 1175            | 547             |
| Papricaș de miel cu găluște                        | 937             | 447             | Pizza „Romana“                             | 1176            | 548             |
| Papricaș din carne de porc                         |                 |                 | Pîrjoale din carne de pui                  | 559             | 258             |
| cu cartofi                                         | 733             | 345             | Pîrjoale din stavrid                       | 1198            | 561             |
| Papricaș din carne de porc                         |                 |                 | Pîrjoale moldovenești                      | 586             | 273             |
| cu găluște                                         | 734             | 346             | Pîrjoale moldovenești                      | 1136            | 534             |
| Papricaș din carne de porc mistreț<br>(vînătoresc) | 1040            | 491             | Plachie cu stavrid                         | 1200            | 562             |
| Papricaș din carne de vită                         |                 |                 | Plachie din crap                           | 525             | 243             |
| cu cartofi                                         | 844             | 402             | Plăcintă cu brânză de vaci                 | 1095            | 517             |
| Papricaș din carne de vită                         |                 |                 | Plăcintă cu brânză de vaci și stafide      | 1096            | 517             |
| cu găluște                                         | 845             | 402             | Plăcintă cu mere                           | 1097            | 518             |
| Papricaș din rinichi de porc cu orez               | 735             | 346             | Plăcintă sibiană                           | 1137            | 534             |
| Parizer pane                                       | 247             | 110             | Pogaci cu jumări                           | 203             | 97              |
| Pastă din brânză cu boia                           | 62              | 39              | Praz cu măsline                            | 439             | 203             |
| Pastă din brânză și cașcaval                       | 63              | 39              | Prune cu carne de vită                     | 847             | 403             |
| Pastă din brânză Făgăraș                           | 64              | 39              | Pui cu ciuperci                            | 636             | 299             |
| Pastă din carne de porc                            | 65              | 40              | Pui cu ciuperci și măsline                 | 637             | 299             |
| Pastă din cartofi cu maioneză                      | 428             | 199             | Pui cu conopidă                            | 638             | 300             |
| Pastă din cartofi, ouă fierte<br>și maioneză       | 1131            | 532             | Pui cu fasole verde                        | 639             | 300             |
| Pastă din sardele                                  | 1132            | 532             | Pui cu măsline                             | 640             | 301             |
| Pastă din stavrid                                  | 1133            | 532             | Pui cu morcovi și sos de smântină          | 641             | 301             |
| Pastă din stavrid pentru chiftele                  | 1216            | 571             | Pui cu orez și sos suprem                  | 642             | 302             |
| Pastă din stavrid pentru cîrnați                   | 1217            | 571             | Pui cu roșii                               | 643             | 302             |
| Pastă din stavrid pentru gustări                   | 1218            | 572             | Pui cu smîntină                            | 644             | 303             |
| Pastă din stavrid pentru pîrjoale                  | 1219            | 572             | Pui cu vinete                              | 645             | 303             |
| Pastă din stavrid pentru sarmale                   | 1220            | 573             | Pui de baltă cu sos Mèuniere               | 526             | 243             |
| Pastă din stavrid pentru<br>umplut legume          | 1221            | 573             | Pui de baltă pane                          | 527             | 244             |
| Pastă din șuncă în aspic                           | 116             | 61              | Pui în aspic (piesă întreagă)              | 646             | 303             |
| Pastramă de căprioară                              | 1240            | 582             | Pui în aspic cu salată à la rus            | 647             | 304             |
| Pastramă de cerb                                   | 1241            | 582             | Pui la caserole                            | 648             | 305             |
| Pastramă de mistreț                                | 1242            | 583             | Pui la frigare                             | 957             | 459             |
| Pateu din ficat de porc                            | 66              | 40              | Pui la tavă                                | 1138            | 534             |
| Pateu din ficat de porc în aspic<br>(țimișorean)   | 103             | 55              | Pui pane                                   | 649             | 305             |
| Pateu din ficat de porc (clujean)                  | 104             | 56              | Pui pane (semipreparat)                    | 1139            | 535             |
| Patricieni                                         | 1233            | 579             | Pui parizian                               | 650             | 305             |
| Păstrăvi à la rus                                  | 522             | 242             | Pui sote cu arpagic                        | 651             | 306             |
| Păstrăvi prăjiți                                   | 523             | 242             | Pui sote cu ciuperci și sos<br>de smîntină | 652             | 306             |
| Perișoare cu verdeață                              | 605             | 283             | Pui sote cu conopidă                       | 653             | 307             |
| Perișoare cu verdețuri<br>(semipreparat)           | 1134            | 533             | Pui sote cu găluște                        | 654             | 307             |
| Perișoare din cartofi cu sos tomat                 | 429             | 199             | Pui sote cu smîntină                       | 655             | 308             |
| Perișoare din stavrid cu sos tomat                 | 1199            | 561             | Pui umplut la tavă                         | 656             | 308             |
| Piept de porc înăbușit                             | 736             | 347             | Pulpă de berbec cu sos vînătoresc          | 949             | 453             |
|                                                    |                 |                 | Pulpă de miel la frigare                   | 961             | 461             |
|                                                    |                 |                 | Pulpă de porc cu ciuperci                  | 739             | 348             |
|                                                    |                 |                 | Pulpă de porc la tavă                      | 975             | 465             |
|                                                    |                 |                 | Pulpă de porc mistreț în aspic             | 1041            | 491             |

|                                                      | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |                                                      | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |
|------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Pulpă de vită la tavă cu pireu<br>din cartofi        | 848             | 404             | Salată à la rus (gospodina)                          | 1153            | 539             |
| Pulpă de vită la tavă                                | 985             | 469             | Salată berlineză                                     | 1144            | 536             |
| Pulpă împănată de vită                               | 849             | 404             | Salată bouef                                         | 124             | 64              |
| Pulpă împănată de vițel                              | 903             | 431             | Salată bouef (gospodina)                             | 1143            | 536             |
| <b>R</b>                                             |                 |                 | Salată bulgărească din ciuperci                      | 1011            | 478             |
| Ragut din carne de pui                               | 657             | 309             | Salată cretă                                         | 1020            | 481             |
| Ragut de berbec                                      | 950             | 454             | Salată de ansoave                                    | 1008            | 477             |
| Ragut de berbec (german)                             | 951             | 454             | Salată de ardei copti                                | 1009            | 477             |
| Ragut de vițel cu sos de legume                      | 904             | 431             | Salată de ardei copti și roșii                       | 1010            | 478             |
| Ramstek                                              | 850             | 405             | Salată de castraveți (clujeană)                      | 1012            | 478             |
| Ramstek cu sos din ciuperci                          | 851             | 405             | Salată de castraveți murați                          | 1013            | 479             |
| Ramstek german                                       | 851             | 406             | Salată de căpșuni                                    | 1198            | 518             |
| Rasol de vită                                        | 853             | 406             | Salată de morcovi                                    | 1021            | 481             |
| Ravioli cu carne de pui gratinate                    | 560             | 259             | Salată de pasăre                                     | 143             | 73              |
| Ravioli cu ciuperci                                  | 553             | 254             | Salată de pasăre în aspic                            | 144             | 73              |
| Ravioli cu carne de vită<br>și sos tomat             | 587             | 274             | Salată de portocale                                  | 1099            | 518             |
| Ravioli cu spanac                                    | 440             | 203             | Salată de varză albă proaspătă                       | 1027            | 483             |
| Răzătură de lămle                                    | 67              | 40              | Salată din ardei copti                               | 1142            | 536             |
| Rinichi de porc cu macaroane                         | 740             | 348             | Salată din brinză cu roșii                           | 1145            | 537             |
| Rinichi de porc la grătar                            | 976             | 466             | Salată din cartofi cu maioneză<br>(cehoslovacă)      | 1146            | 537             |
| Rinichi de vită prăjit                               | 248             | 113             | Salată din castraveți cu roșii                       | 1014            | 479             |
| Rizoto cu ficăței de pasăre                          | 658             | 309             | Salată din castraveți cu roșii<br>și ceapă           | 1016            | 480             |
| Rizoto cu șuncă și șvaiter                           | 476             | 220             | Salată din castraveți, roșii,<br>ardei gras și ceapă | 1015            | 479             |
| Rosbrat cu legume (ardelenesc)                       | 855             | 407             | Salată din ciuperci (poloneză)                       | 1017            | 480             |
| Roșii cu carne de porc                               | 741             | 349             | Salată din ciuperci                                  | 1018            | 480             |
| Roșii cu carne de vită                               | 854             | 407             | Salată din conopidă cu muștar                        | 1019            | 481             |
| Roșii umplute cu carne de vită                       | 588             | 275             | Salată din crudități                                 | 125             | 65              |
| Roșii umplute cu ciuperci                            | 441             | 204             | Salată din crudități cu limbă                        |                 |                 |
| Roșii umplute cu orez                                | 442             | 204             | de vită sau porc                                     | 128             | 66              |
| Roșii umplute cu orez<br>(semipreparat)              | 1140            | 535             | Salată din crudități cu iaurt                        | 127             | 66              |
| Roșii umplute cu salată à la rus                     | 88              | 49              | Salată din crudități cu mere                         | 130             | 67              |
| Roșii umplute cu salată de legume                    | 87              | 49              | Salată din crudități cu șuncă<br>și brinză telemea   | 126             | 65              |
| Roșii umplute cu stavrid                             | 1201            | 52              | Salată din crudități cu sos kechup                   | 129             | 67              |
| Roșii umplute cu vinete tocate                       | 89              | 49              | Salată din fasole boabe                              | 131             | 67              |
| Ruladă cu brinză                                     | 189             | 91              | Salată din fasole verde                              | 132             | 68              |
| Ruladă de căprioară                                  | 1243            | 583             | Salată din legume (bulgărească)                      | 135             | 69              |
| Ruladă de mistreț                                    | 1244            | 583             | Salată din legume cu carne<br>(cehoslovacă)          | 1148            | 538             |
| Ruladă de pîine albă și șuncă                        | 204             | 97              | Salată din legume proaspete<br>cu maioneză           | 136             | 70              |
| Ruladă din cartofi cu costiță<br>afumată             | 176             | 86              | Salată din ouă cu maioneză<br>(germană)              | 142             | 72              |
| Ruladă din carne de vită cu ficăței<br>de pasăre     | 589             | 275             | Salată din roșii                                     | 1022            | 482             |
| Ruladă din carne de vită<br>cu ouă umplute           | 249             | 114             | Salată din roșii (moldovenească)                     | 1023            | 482             |
| Ruladă din legume și carne de vită                   | 1141            | 535             | Salată din roșii umplute<br>(bulgărească)            | 1024            | 482             |
| Ruladă din omletă cu spanac                          | 117             | 62              | Salată din scrumbii de mare<br>cu maioneză           | 528             | 244             |
| Rulou cu carne de porc și ciuperci                   | 250             | 114             | Salată din sfeclă roșie                              | 1025            | 483             |
| Rulou cu crenvurști                                  | 251             | 115             | Salată din sfeclă roșie (gospodina)                  | 1149            | 538             |
| Rulou cu pastă de brinză                             | 118             | 62              | Salată din spaghete cu sos vinegret                  | 147             | 74              |
| Rulou cu pastă din șuncă                             | 120             | 63              | Salată din stavrid cu ceapă                          | 1184            | 553             |
| Rulou cu pateu din ficat                             | 119             | 63              | Salată din țelină                                    | 148             | 75              |
| Rulou de vițel umplut cu ciuperci<br>și orez         | 905             | 432             | Salată din țelină cu smîntînă                        | 149             | 75              |
| Rulou de vițel umplut cu creier<br>și orez           | 906             | 432             | Salată din varză albă cu ardei gras                  | 1026            | 483             |
| Rulou de vițel umplut cu ficăței<br>de pui           | 907             | 433             | Salată din varză albă murată                         | 1028            | 484             |
| Rulou de vițel umplut cu șuncă<br>și sos de smîntînă | 908             | 434             | Salată din varză roșie                               | 1029            | 484             |
| Rulou din carne de porc cu ou<br>în aspic            | 121             | 63              | Salată din vinete                                    | 150             | 75              |
| Rulou din carne de vită umplut<br>cu macaroane       | 856             | 408             | Salată din vinete cu roșii                           | 151             | 76              |
| Rulou din carne tocată de porc<br>în suc propriu     | 563             | 263             | Salată franceză                                      | 133             | 68              |
| Rulou din foietaj                                    | 68              | 41              | Salată italiană                                      | 134             | 69              |
| Rulou din parizer cu brinză                          | 122             | 64              | Salată orientală cu maioneză                         | 141             | 72              |
| Rulou din stavrid cu salată à la rus                 | 1183            | 552             | Salată orientală de iarnă                            | 140             | 72              |
| Rulou din șuncă cu salată à la rus<br>în aspic       | 123             | 64              | Salată orientală de iarnă<br>(gospodina)             | 1150            | 538             |
| <b>S</b>                                             |                 |                 | Salată orientală de primăvară                        | 138             | 71              |
| Salată à la Praga                                    | 145             | 73              | Salată orientală de primăvară<br>(gospodina)         | 1151            | 539             |
| Salată à la Moscova                                  | 137             | 70              | Salată orientală de vară                             | 139             | 71              |
| Salată à la rus                                      | 146             | 74              | Salată orientală de vară (gospodina)                 | 1152            | 539             |
|                                                      |                 |                 | Salată verde                                         | 1030            | 484             |
|                                                      |                 |                 | Salată verde ardelenescă                             | 1031            | 485             |
|                                                      |                 |                 | Salată verde cu sos de muștar                        | 1032            | 485             |
|                                                      |                 |                 | Sandviș cu brinză și maioneză                        | 152             | 76              |
|                                                      |                 |                 | Sandviș cu brinză telemea                            | 153             | 76              |
|                                                      |                 |                 | Sandviș cu cașcaval                                  | 154             | 77              |
|                                                      |                 |                 | Sandviș cu friptură de pasăre                        | 164             | 80              |

|                                     | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagina |                                      | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagina |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Sandviș cu parizer                  | 157             | 78              | Sos de vin roșu                      | 49              | 34              |
| Sandviș cu pastă de brinză Făgăraș  | 155             | 77              | Sos demi-grace                       | 29              | 27              |
| Sandviș cu pastă de șuncă           | 161             | 79              | Sos de castraveți                    | 24              | 25              |
| Sandviș cu salam                    | 158             | 78              | Sos de ceapă                         | 25              | 26              |
| Sandviș cu salam de Sibiu           | 159             | 78              | Sos din ouă și muștar (bearnez)      | 39              | 30              |
| Sandviș cu sardele                  | 163             | 80              | Sos Madera                           | 31              | 28              |
| Sandviș cu șuncă                    | 160             | 79              | Sos Meuniere                         | 35              | 29              |
| Sandviș cu șvaițer                  | 156             | 77              | Sos Meuniere fără capere             | 36              | 29              |
| Sandviș cu tobă                     | 162             | 79              | Sos olandez                          | 38              | 30              |
| Sandviș special cu friptură de porc | 165             | 80              | Sos pentru fripturi înăbușite        |                 |                 |
| Saramură de caras                   | 529             | 244             | (vinătoresc)                         | 28              | 27              |
| Saramură de ciortan                 | 530             | 245             | Sos picant                           | 40              | 31              |
| Saramură de crap                    | 531             | 245             | Sos picant cu muștar                 | 41              | 31              |
| Saramură din stavrid                | 1159            | 542             | Sos pizza                            | 1169            | 545             |
| Sarmale cu arpacaș în foi de viță   | 443             | 205             | Sos ravigot                          | 10              | 20              |
| Sarmale cu carne de porc în foi     |                 |                 | Sos remulad                          | 11              | 21              |
| de varză (gospodina)                | 1154            | 540             | Sos tartar                           | 12              | 21              |
| Sarmale cu carne de porc în foi     |                 |                 | Sos tomat                            | 46              | 33              |
| de varză                            | 569             | 264             | Sos unguresc                         | 47              | 33              |
| Sarmale cu carne de porc în foi     |                 |                 | Sos verde pentru pește               | 15              | 22              |
| de varză (cu arpacaș)               | 1155            | 540             | Sos vinegret                         | 16              | 22              |
| Sarmale cu carne de porc și vită    |                 |                 | Sote din carne de porc               |                 |                 |
| în foi de varză                     | 1157            | 541             | cu mămăliguță                        | 742             | 349             |
| Sarmale cu carne de pui în foi      |                 |                 | Sote din carne de porc în foietaj    | 744             | 350             |
| de varză                            | 561             | 260             | Sote din carne de vită cu cartofi    | 866             | 412             |
| Sarmale cu carne de vită în foi     |                 |                 | Sote din carne (Nicorești)           | 867             | 413             |
| de varză                            | 590             | 276             | Sote din carne de vită (Stroganoff)  | 868             | 413             |
| Sarmale cu carne de vînat în foi    |                 |                 | Sote din creier de vită              | 865             | 412             |
| de varză                            | 1042            | 492             | Sote din ficat de porc               | 743             | 350             |
| Sarmale cu orez în foi de varză     | 444             | 205             | Sote din măruntaie de pui            | 659             | 310             |
| Sarmale cu orez în foi de viță      | 445             | 206             | Sote din rinichi de porc             | 745             | 351             |
| Sarmale din stavrid                 | 1202            | 563             | Spaghete cu brinză de vaci           | 554             | 255             |
| Sarmale în foi de varză             |                 |                 | Spaghete (macaroane) cu ciuperci     | 555             | 255             |
| (cu arpacaș și orez)                | 608             | 285             | Spanac cu carne de miel              | 940             | 449             |
| Sarmale în foi de varză             | 609             | 285             | Spanac cu carne de porc              | 746             | 351             |
| Sărmăluțe cu carne de porc în foi   |                 |                 | Spanac cu carne de vită              | 869             | 414             |
| de viță (cu arpacaș)                | 1156            | 541             | Spanac cu ciuperci gratinate         | 448             | 207             |
| Sărmăluțe cu carne de vită în foi   |                 |                 | Spanac cu friptură de porc           | 747             | 352             |
| de viță                             | 1158            | 542             | Spinare de căprioară cu sos          |                 |                 |
| Sărmăluțe în foi de spanac          | 606             | 284             | de smîntînă                          | 1045            | 494             |
| Sărmăluțe în foi de ștevie          | 607             | 284             | Stavrid cu pilaf                     | 1205            | 565             |
| Sărmăluțe în foi de viță            |                 |                 | Stavrid cu salată orientală          | 1185            | 553             |
| (cu arpacaș și orez)                | 610             | 286             | Stavrid cu sos de lămîie (à la grec) | 1208            | 566             |
| Sașlic de miel (frigărui)           | 939             | 448             | Stavrid cu sos de maioneză           |                 |                 |
| Scrubii de Dunăre cu sos            |                 |                 | (remulad)                            | 1186            | 554             |
| de lămîie (à la grec)               | 532             | 245             | Stavrid cu sos de usturoi (spaniol)  | 1209            | 567             |
| Scrubii de Dunăre la grătar         | 533             | 246             | Stavrid în saramură                  | 1207            | 566             |
| Scrubii în pergament                | 534             | 246             | Stavrid pane                         | 1203            | 564             |
| Sive cu carne de iepure             | 1043            | 493             | Stavrid pescăresc                    | 1204            | 564             |
| Somn cu ciuperci și sos de smîntînă | 535             | 246             | Stavrid prăjit                       | 1210            | 567             |
| Somn cu roșii la cuptor             | 536             | 247             | Stavrid prăjit                       | 540             | 248             |
| Somn Meuniere                       | 537             | 247             | Stavrid prăjit (gospodina)           | 1162            | 543             |
| Somn pane                           | 538             | 247             | Stavrid rasol cu legume              | 1206            | 565             |
| Somn rasol                          | 539             | 248             | Stufat cu carne de vită              | 870             | 414             |
| Sos alb (chaud-froid)               | 1               | 17              | Stufat de miel                       | 941             | 449             |
| Sos alb cu vin                      | 21              | 24              | Stufat de vițel                      | 919             | 438             |
| Sos alb din lapte                   | 17              | 23              | Sufleu de vanilie                    | 1101            | 619             |
| Sos alb din supă de pasăre          |                 |                 | Sufleu din spanac                    | 449             | 208             |
| (suprem)                            | 20              | 24              | Sufleu din șvaițer                   | 190             | 92              |
| Sos alb pentru rumenit (Morney)     | 19              | 23              | Sufleu din vinete                    | 450             | 208             |
| Sos alb picant (cehoslovac)         | 18              | 23              | Sufleu surpriză                      | 1100            | 519             |
| Sos brun (chaud-froid)              | 4               | 18              | Supă bulion cu orez                  | 261             | 121             |
| Sos brun (spaniol)                  | 22              | 25              | Supă cu cartofi și ciuperci          | 262             | 121             |
| Sos brun cu măduvă                  | 23              | 25              | Supă cu chimen                       | 263             | 122             |
| Sos cu ciuperci                     | 26              | 26              | Supă cu ciuperci și găluște          | 264             | 122             |
| Șos Colbert                         | 27              | 26              | Supă cu ciuperci și orez             | 265             | 123             |
| Sos de hrean                        | 30              | 27              | Supă cu conopidă                     | 266             | 123             |
| Sos de lămîie (à la grec)           | 5               | 19              | Supă cu fasole boabe și costiță      | 257             | 119             |
| Sos de maioneză cu aspic            | 7               | 19              | Supă cu fidea                        | 267             | 123             |
| Sos de maioneză cu inuștar          | 8               | 20              | Supă cu găluște din griș             | 268             | 124             |
| Sos de măcriș                       | 32              | 28              | Supă cu gulii                        | 269             | 124             |
| Sos de mărar                        | 33              | 28              | Supă cu mazăre și găluște            | 271             | 125             |
| Sos de mere                         | 34              | 29              | Supă cu mere                         | 258             | 119             |
| Sos de muștar (ardelenesc)          | 37              | 30              | Supă cu orez                         | 271             | 125             |
| Sos de oțet cu verdeață             | 9               | 20              | Supă cu ouă                          | 272             | 125             |
| Sos de smîntînă                     | 40              | 31              | Supă cu praz (germană)               | 273             | 126             |
| Sos de smîntînă pentru vînat        | 43              | 32              | Supă cu praz și cartofi              | 274             | 126             |
| Sos de tarhon                       | 44              | 32              | Supă de tăiței                       | 275             | 127             |
| Sos de tarhon (cehoslovac)          | 45              | 32              | Supă cu tăiței și cartofi            | 276             | 127             |
| Sos de unt (maitre 'd hotel)        | 13              | 21              | Supă de varză                        | 277             | 127             |
| Sos de usturoi                      | 50              | 34              | Supă de vișine                       | 259             | 120             |
| Sos de vin alb                      | 48              | 33              | Supă cu carne (bulion)               | 69              | 41              |

|                                              | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |                                                    | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |
|----------------------------------------------|-----------------|-----------------|----------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Supă de carne de găină<br>cu profiterol      | 284             | 131             | Tartine calde cu legume                            | 252             | 115             |
| Supă de oase                                 | 70              | 42              | Tartine calde cu ouă ochiuri<br>și sardele         | 255             | 117             |
| Supă de oase din supă concentrată            | 71              | 42              | Tartine calde cu ouă ochiuri,<br>șuncă și cașcaval | 256             | 117             |
| Supă de pasăre                               | 72              | 42              | Tartine calde (mureșene)                           | 253             | 116             |
| Supă din carne de găină cu tăiței            | 285             | 131             | Tartine calde „Neptun“                             | 254             | 116             |
| Supă din carne de găină cu zdrențe           | 286             | 132             | Tăiței cu brinză                                   | 556             | 256             |
| Supă din carne de pui cu găluște             | 288             | 133             | Tăiței cu brinză de vaci                           | 1104            | 521             |
| Supă din carne de pui cu pai<br>parmezan     | 289             | 133             | Tăiței cu mac                                      | 1105            | 521             |
| Supă din carne de pui (rasol)<br>cu tăiței   | 290             | 134             | Tăiței cu nuci                                     | 1106            | 522             |
| Supă din carne de vită cu găluște            | 292             | 135             | Tăiței de casă                                     | 74              | 43              |
| Supă din carne de vită cu pai<br>parmezan    | 293             | 135             | Tăiței din cartofi                                 | 73              | 43              |
| Supă din carne de vită cu ravioli            | 294             | 136             | Terină de câprioară (piesă întreagă)               | 1046            | 494             |
| Supă de carne de vită cu zdrențe             | 295             | 136             | Terină de iepure (piesă întreagă)                  | 1047            | 495             |
| Supă din cartofi                             | 278             | 128             | Tobă de mistreț                                    | 1245            | 584             |
| Supă din ceapă                               | 279             | 128             | Tocană bulgărească cu carne de vită                | 872             | 415             |
| Supă din legume                              | 280             | 129             | Tocană ca la Alba Iulia                            | 920             | 439             |
| Supă (raguț) din pasăre cu găluște           | 291             | 134             | Tocană ca la șapte vinători                        | 922             | 440             |
| Supă din roșii cu orez                       | 281             | 129             | Tocană cu carne de berbec<br>(bulgărească)         | 953             | 455             |
| Supă gulaș                                   | 296             | 137             | Tocană cu carne de berbec<br>cu cartofi            | 954             | 456             |
| Supă italiană                                | 260             | 120             | Tocană cu carne de miel                            | 942             | 450             |
| Supă poloneză cu roșii                       | 282             | 130             | Tocană cu carne de oaie                            | 955             | 456             |
| Supă poloneză din carne de găină             | 287             | 132             | Tocană cu carne de porc<br>ardelenească            | 764             | 359             |
| Supă țărănească cu tăiței                    | 283             | 130             | Tocană cu carne de porc „Cazino“                   | 765             | 360             |
| <b>Ș</b>                                     |                 |                 | Tocană cu carne de porc mistreț                    | 1048            | 495             |
| Șnițel cu creier                             | 909             | 434             | Tocană cu carne de porc și roșii                   | 766             | 360             |
| Șnițel de porc Bratislava                    | 749             | 352             | Tocană cu carne de porc și smântină                | 767             | 361             |
| Șnițel de porc Poiana                        | 752             | 354             | Tocană cu carne de porc<br>și smântină (germană)   | 768             | 361             |
| Șnițel de porc Praga                         | 753             | 354             | Tocană cu carne de porc<br>(ungurească)            | 769             | 362             |
| Șnițel de porc cu sos de lămție              | 750             | 353             | Tocană cu carne de pui                             | 660             | 310             |
| Șnițel de porc cu usturoi                    | 751             | 353             | Tocană cu ficat de porc                            | 770             | 362             |
| Șnițel de porc umplut                        | 761             | 358             | Tocană cu mămăliguță                               | 873             | 416             |
| Șnițel de vițel à la Ștefania                | 917             | 437             | Tocană de orez cu legume                           | 454             | 210             |
| Șnițel de vițel Palermo                      | 914             | 436             | Tocană de primăvară cu carne<br>de miel            | 943             | 450             |
| Șnițel de vițel Praga                        | 913             | 436             | Tocană de vițel „ardelenească“                     | 923             | 440             |
| Șnițel de vițel (someșean)                   | 916             | 437             | Tocană de vițel „poloneză“                         | 924             | 441             |
| Șnițel de vițel cu sos tomat                 | 915             | 436             | Tocană din carne de vită<br>cu smântină            | 874             | 416             |
| Șnițel din carne de vită                     | 857             | 408             | Tocană din legume călugărească                     | 455             | 210             |
| Șnițel din carne de vită cu ceapă            | 858             | 409             | Tocană „Debrețin“                                  | 921             | 439             |
| Șnițel din carne de vită cu orez             | 859             | 409             | Tocană dobrogeană din legume                       | 456             | 211             |
| Șnițel din carne de vită cu sos<br>de ardei  | 860             | 410             | Tocană marinărească                                | 876             | 417             |
| Șnițel din legume                            | 446             | 206             | Tocană măcelărească                                | 875             | 417             |
| Șnițel Figaro                                | 754             | 355             | Tocană mureșeană                                   | 877             | 418             |
| Șnițel florentin                             | 755             | 355             | Tocană națională                                   | 878             | 418             |
| Șnițel Lemberg                               | 756             | 356             | Tocană piperată cu carne de porc                   | 771             | 363             |
| Șnițel natur cehoslovac                      | 861             | 410             | Tocană piperată cu carne de vită                   | 879             | 419             |
| Șnițel natur de vițel                        | 910             | 435             | Tocană țărănească                                  | 880             | 419             |
| Șnițel natur din carne de porc               | 757             | 356             | Tort din stavrid                                   | 1187            | 554             |
| Șnițel natur din carne de porc<br>mistreț    | 1044            | 493             | Tuslama populară                                   | 882             | 420             |
| Șnițel pane de vițel                         | 911             | 435             | Turnedo cu conopidă                                | 881             | 420             |
| Șnițel pane din carne de berbec              | 952             | 455             | <b>T</b>                                           |                 |                 |
| Șnițel pane din carne de porc                | 758             | 357             | Țelină cu carne de vită                            | 871             | 415             |
| Șnițel pane din carne de porc<br>(gospodina) | 1160            | 542             | Țelină cu măsline                                  | 452             | 406             |
| Șnițel pane din carne de vită                | 862             | 411             | Țelină cu sos de smântină                          | 453             | 406             |
| Șnițel pane din carne de vită<br>(gospodina) | 1161            | 543             | Țelină umplută cu carne de pui                     | 562             | 411             |
| Șnițel papricat cu smântină                  | 759             | 357             | <b>V</b>                                           |                 |                 |
| Șnițel parizian de vițel                     | 912             | 435             | Varză acră cu smântină                             | 457             | 211             |
| Șnițel parizian din carne de porc            | 760             | 357             | Varză albă așezată                                 | 477             | 221             |
| Șnițel parizian din carne de vită            | 863             | 411             | Varză călită                                       | 1006            | 476             |
| Șnițel umplut cu creier                      | 762             | 358             | Varză călită (gospodina)                           | 1163            | 543             |
| Șnițel umplut (tirolez)                      | 864             | 411             | Varză cehoslovacă                                  | 458             | 212             |
| Șnițel vegetarian din cartofi                | 447             | 207             | Varză creată pane                                  | 459             | 212             |
| Ștek de vițel cu ficat de pui                | 918             | 438             | Varză cu carne de porc                             | 772             | 363             |
| Ștrudel cu brinză de vaci                    | 1102            | 520             | Varză cu carne de porc (gospodina)                 | 1164            | 543             |
| Ștrudel cu mere                              | 1103            | 520             | Varză cu carne de porc cehoslovacă                 | 773             | 364             |
| Șuncă fiartă cu sos Madera                   | 748             | 352             | Varză cu carne de porc<br>și crenvurști            | 774             | 364             |
| <b>T</b>                                     |                 |                 | Varză cu carne de vită                             | 883             | 421             |
| Tarhon cu carne de porc                      | 763             | 359             | Varză cu carne tocată de porc                      | 570             | 264             |
| Tarte cu brinză de vaci                      | 1107            | 522             | Varză cu cîrnați de porc                           | 775             | 365             |
| Tarte cu ciuperci                            | 451             | 209             | Varză cu cîolan de porc                            | 776             | 365             |
| Tarte cu macaroane și ciuperci               | 205             | 98              |                                                    |                 |                 |
| Tarte pentru umplut                          | 75              | 43              |                                                    |                 |                 |

|                                  | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |                                     | Număr<br>rețetă | Număr<br>pagină |
|----------------------------------|-----------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Varză cu cotlet de porc          | 777             | 366             | Vinete umplute cu legume și arpacaș | 180             | 88              |
| Varză cu friptură de porc        | 778             | 366             | Vinete umplute cu stavrid           | 1211            | 568             |
| Varză cu orez                    | 460             | 212             | Vol-au-vent                         | 76              | 44              |
| Varză cu orez (gospodina)        | 1165            | 544             | Vol-au-vent cu carne de găină       |                 |                 |
| Varză cu tăiței                  | 461             | 213             | și sos alb                          | 661             | 311             |
| Varză murată tocată              | 1167            | 544             | Vol-au-vent cu carne de găină       |                 |                 |
| Varză roșie înăbușită (călită)   | 1007            | 476             | și sos Madera                       | 662             | 311             |
| Varză umplută cu carne de vită   | 591             | 276             | Vol-au-vent cu carne de găină       |                 |                 |
| Varză umplută cu legume          | 177             | 86              | și sos de smântină                  | 663             | 312             |
| Verdețuri cu carne de miel       | 944             | 451             | Vol-au-vent cu legume               | 467             | 216             |
| Vinete bulgărești                | 462             | 213             | Vol-au-vent cu legume și ciuperci   | 466             | 215             |
| Vinete cu carne de porc          | 779             | 367             | Vol-au-vent cu mazăre               | 181             | 88              |
| Vinete cu carne de vită          | 884             | 421             | Vrăbioară de vită cu fasole verde   | 885             | 422             |
| Vinete împănate                  | 463             | 214             | Vărbioară de vită cu sos de bere    | 886             | 422             |
| Vinete pane                      | 464             | 214             | Vrăbioară de vită la grătar         | 986             | 469             |
| Vinete pane (gospodina)          | 1167            | 544             | Vrăbioară de vită la tavă           | 987             | 469             |
| Vinete pane cu șuncă și cașcaval | 178             | 87              |                                     |                 |                 |
| Vinete provincial                | 465             | 215             |                                     |                 |                 |
| Vinete umplute cu carne de vită  | 592             | 277             |                                     |                 |                 |
| Vinete umplute cu legume         | 179             | 87              |                                     |                 |                 |

## Z

|                    |      |     |
|--------------------|------|-----|
| Zacuscă cu stavrid | 1212 | 569 |
|--------------------|------|-----|

Tehnoredactor : STELIAN NANIANU

Apărut 1982 ; Format 8/61 × 86 ;  
Coli tipo : 77 ; Bun de tipar 6.XII.1982

Tiparul executat sub cd. 5222/982, la  
ÎNȚEPRINDEREA POLIGRAFICĂ  
BACĂU, str. Eliberării nr. 63

Lucrarea este tipărită pe hîrtie fabricată  
de C.C.H. „LETEA” Bacău

